Випічка та десерти



Готуємо по-домашньому

КНИЖКОВИЙ КЛУБ



ВИПІЧКА ТА ДЕСЕРТИ

КНИЖКОВИЙ КЛУБ
СІМЕЙНОГО ДОЗВІЛЛЯ

Харків
2007

ББК 36.991
В92

Укладач *Оксана Машкова*

Дизайнер обкладинки *Наталія Роєнко*

ISBN 966-343-503-8

ВІД АВТОРА

Ця книжка — найкращий подарунок домашній господині, яка має на меті налагодити повноцінне харчування своєї родини. Наше здоров'я та самопочуття прямо залежать від складу нашого харчування. Господиня піклується про здоров'я своєї родини, пристосовуючи харчування до сезонів, збільшуючи його калорійність узимку та знижуючи влітку. Не секрет, що справжня господиня вміє з мінімуму продуктів приготувати смачну й корисну страву. До того ж уміння правильно вести домашнє господарство, смачно готувати, гарно оформлювати страви, вправність в організації святкового та буденного столів сприяє зміцненню родини. У рецептах, запропонованих у книжці, детально описується процес створення страв, які легко приготувати в домашніх умовах, надаються рекомендації з оформлення та прикрашання страв, наводяться корисні поради. Будь-яка господиня знайде тут чимало корисного для себе. Книжка стане путівником і порадником як для досвідчених кулінарів, так і для тих, хто тільки прилучається до тонкощів кулінарного мистецтва.

Борошняні вироби і десерти є найбагатшим джерелом вуглеводів, білків, жирів і вітамінів групи В та РР. Випічку люблять і дорослі, і діти, вона — бажане доповнення до щоденного раціону та святкового столу. Ця книга дозволить оцінити переваги домашньої випічки та десертів, ознайомить вас із великою кількістю нових кулінарних рецептів.

ТОРТИ

Торт «Улюбленець»

Для першого коржа: ***200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 1 яєчний жовток.***
Для другого коржа: ***500 г цукру, 250 г мелених горіхів, 3 яйця, сік 2 лимонів або 150 г сметани, 250 г посічених горіхів, ваніль.***
Для начинки: ***200 г малинового джему.***
Для помадки: ***300 г цукру, 150 мл води, 1 ч. л. оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. л. вершкового масла, ваніль.***

Для приготування першого коржа жир посікти з борошном, додати жовток, цукор, замісити тісто, розкачати корж і покласти його у змащену жиром форму, проколоти в кількох місцях. Запікати в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 35 хв. Коли корж остигне, змастити його малиновим джемом.

Для приготування другого коржа яйця розтерти з цукром, додати лимонний сік або сметану, ваніль, мелені горіхи і вимішати. Під кінець усипати посічені горіхи або мигдаль і знову вимішати. Цю масу викласти на пісочний корж, змащений малиновим джемом, і поставити в теплу духовку (180 °С) на 35—40 хв, щоб верхній шар добре висох. Торт вийняти з форми й холодним покрити шоколадною помадкою, посипати посіченим мигдалем.

Для приготування помадки цукор залити гарячою водою, додати оцет, накрити і проварити. Коли краплина сиропу, спадаючи з ложки, буде тягти за собою нитку, додати зігрітий шоколад або заварене з 2–3 ст. л. води какао. Зняти з плити, додати вершкове масло, ваніль. Коли почне густнути, вилити на торт.

Пісочний торт із горіховою й абрикосовою начинкою

Для тіста: ***400 г борошна, 250 г вершкового масла, 150 г цукру, 4 жовтки, 1/2 ч. л. соди.***
Для горіхової начинки: ***250 г горіхів, 200 г цукру, 2 яєчні білки, ваніль.***
Для абрикосової начинки: ***2 яєчні білки, 4 ст. л. цукру, 2 ст. л. абрикосового джему або варення.***

Масло посікти з борошном, додати цукор, жовтки, соду й замісити тісто. Залишити його на 1 год у холодному місці. Потім поділити тісто на чотири частини і спекти у змащеній жиром формі для випікання, попередньо наколовши, чотири коржі. Випікати кожний у гарячій духовці (210–240 °С) протягом 15–20 хв. Охолоджені коржі перекласти по черзі абрикосовою й горіховою начинкою. Верх і боки торта змастити горіховою масою. Посипати грубо посіченими горіхами.

Приготувати горіхову начинку: горіхи підсмажити, змолоти, розтерти з цукром, білками та ваніллю на пухку масу.

Приготувати абрикосову начинку: білки збити в міцну піну, додаючи по ложці цукор. Збивати, поки цукор не розтане, тоді додати абрикосовий джем або розтерте варення без сиропу. Збивати доти, доки утвориться однорідна маса.

Пісочний торт із яблучно-горіховою начинкою

Для тіста: ***300 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. л. цукру, 1 ст. л. оцту або лимонного соку.***
Для начинки: ***1 кг яблук, 300 г цукру, 50 г цукатів, 100 г горіхів, 150 мл води, цедра 1 лимона.***
Для помадки: ***300 г цукру, 150 мл води, 1/2 ст. л. оцту, 1 ст. л. вершкового масла, сік 1 лимона.***

Із борошна, жиру, цукру й оцту або лимонного соку замісити пісочне тісто, винести його на 1 год на холод. Потім тісто поділити на чотири частини і розкачати тоненькі коржі. Наколоти їх виделкою й випікати у формі в духовці при температурі 210–240 °С протягом 15–20 хв. Виймати коржі з форми для випічки треба обережно, бо вони дуже крихкі. Коли коржі охолонуть, перекласти їх холодною начинкою, притиснути гнітом і залишити на добу. Потім полити лимонною помадкою й оздобити горіхами.

Для приготування начинки з цукру й води зварити густий сироп. Яблука обчистити, натерти на тертці з великими отворами, змішати з сиропом і варити до прозорості. До охолодженого джему додати лимонну цедру, посічені горіхи, цукати.

Для приготування помадки цукор залити гарячою водою, додати оцет, накрити і варити доти, доки краплина сиропу, спадаючи з ложки, не буде тягти за собою нитку. Потім додати масло, лимонний сік і розтирати. Коли сироп загусне

і побіліє, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1–2 ч. л. води і розтерти. Прикрасити торт можна ромашками з мигдалю та кольорового мармеладу.

Торт «Івано-франківський»

Для тіста: ***500 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 200 г цукру, 4 яєчні жовтки.***
Для начинки: ***250 г вишневого варення, 200 г мелених горіхів, 4 яєчні білки.***
Для помадки: ***300 г цукру, 150 мл води, 1/2 ст. л. оцту, 1 ст. л. вершкового масла, сік 1 лимона.***

Жир збити до утворення піни і розтерти з цукром і жовтками в пухку масу. Додати борошно, замісити тісто й винести його на холод. Потім тісто поділити на три коржі, наколоти і випікати кожен у формі в гарячій духовці (при температурі 210–240 °С) протягом 35 хв. Приготовленою начинкою перекласти холодні коржі. Торт покрити лимонною помадкою й оздобити вишнями з варення й посіченими горіхами.

Для приготування начинки горіхи з вишневим варенням, із якого зціджено сироп, пропустити крізь м'ясорубку, й отриману суміш перетерти з білковою піною.

Для приготування помадки цукор залити гарячою водою, додати оцет, накрити і варити доти, доки краплина сиропу, спадаючи з ложки, не буде тягти за собою нитку. Потім додати масло, лимонний сік і розтерти. Коли сироп загусне й побіліє, вилити його на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1–2 ч. л. води і розтерти.

Пісочний торт із яблучною начинкою

Для тіста: ***600 г борошна, 200 г цукру, 8 яєчних жовтків, 300 г вершкового масла, 1/2 ч. л. соди.***
Для начинки: ***400 г яблучного джему, 300 г цукру, 8 яєчних білків.***

Масло розтерти з цукром, додаючи по жовтку, після чого всипати борошно, соду й замісити тісто. Поділити його на чотири коржі. Дно форми для випічки застелити промащеним папером, покласти корж і випікати в духовці при температурі 210–240 °С протягом 20 хв. Так чином випекти всі коржі. Коли вони охолонуть, вийняти з форми і перекласти начинкою. Нею ж змастити верх і боки торта. Зверху посипати грубо посіченим мигдалем.

Для приготування начинки білки збити в міцну піну, поступово додаючи цукор та розтертий джем, і збивати, поки не утвориться однорідна маса. До начинки можна додати нарізані апельсинові цукати.

Пісочний торт без цукру

Для тіста: ***300 г борошна, 280 г вершкового масла або маргарину, сік 1 лимона.***
Для начинки: ***150 г сливового джему, 150 г цукру, 3 яєчні білки.***

Із борошна, жиру й лимонного соку замісити пісочне тісто, поділити його на три частини, розкачати коржі, наколоти. Кожний окремо випікати в духовці при температурі 210–

240 °С протягом 15—20 хв. Приготовленою начинкою перекласти охолоджені коржі і змастити верх і боки торта. Торт обсипати грубо посіченими горіхами.

Для приготування начинки білки збити в міцну піну, поступово додаючи цукор і розтертий сливовий джем і збивати, поки не утвориться однорідна маса.

Торт із цукатами

***Для тіста:** 200 г вершкового масла або маргарину, 200 г борошна, 200 г цукру, 5 яєчних жовтків.*
***Для начинки:** 250 г цукру, 150 г мелених горіхів, 5 яєчних білків, 100 г цукатів, 100 г родзинок, 200 г апельсинового джему, ваніль.*
***Для помадки:** 50 г шоколаду, 300 г цукру, 150 мл води, 1 ст. л. оцту, 1 ч. л. вершкового масла, ваніль.*

Жир розтерти з цукром, поступово додаючи по жовтку, і просіяним борошном. Тісто викласти у форму для випічки, застелену промащеним папером, і випікати в духовці при температурі 210—240 °С протягом 15—20 хв до півготовності. Потім на тісто викласти апельсиновий джем і начинку та знову поставити в духовку на 30 хв. Спечений торт покрити шоколадною помадкою.

Для приготування начинки білки збити в міцну піну, поступово додаючи по ложці цукор, додати ваніль, мелені горіхи, цукати, родзинки і вимішати.

Для приготування помадки цукор залити гарячою водою, додати оцет, накрити і проварити. Коли краплина сиропу, спадаючи з ложки, буде тягти за собою нитку, додати нагрітий шоколад або заварене з 2—3 ст. л. води какао. Зняти з плити, додати масло, ваніль. Коли помадка почне густнути, залити нею торт.

Горіховий торт

***Для тіста:** 400 г мелених горіхів, 9 яєчних білків, 400 г цукру, сік і цедра $^1/_2$ лимона.*
***Для шоколадного крему:** 250 г вершкового масла, 250 г цукру, 250 г шоколаду, 100 мл води, ваніль.*
***Для горіхового крему:** 250 г цукру, 250 г мелених горіхів, 180 мл вершків або молока.*
***Для помадки:** 50 г шоколаду, 300 г цукру, 150 мл води, 1 ст. л. оцту, 1 ч. л. вершкового масла, ваніль.*

Білки збити в міцну піну, додати цукор, сік і цедру лимона, мелені горіхи і все добре вимішати. Цю масу викласти у змащену й обсипану сухарями форму для випічки. Випікати в гарячій духовці (150—200 °С) протягом 50 хв, щоб корж підсушився. На охолоджений корж покласти спочатку шоколадний крем, а коли він загусне, викласти горіховий крем. Зверху торт полити шоколадною помадкою. Прикрасити торт можна мигдалем, виклавши його у вигляді пролісків (листочки і стебла зробити з ревеневого варення). Поверхню торта між квітами посипати горіхами або тертим шоколадом.

Для приготування шоколадного крему з цукру й води зварити густий сироп, додати до нього тертий шоколад. Коли шоколад розтопиться, масу збити в піну, додавши масло й ваніль.

Для приготування горіхового крему цукор проварити з молоком або вершками до консистенції сметани, додати мелені

горіхи і перемішати. Замість цукру й молока можна також використати згущене молоко.

Для приготування помадки цукор залити гарячою водою, додати оцет, накрити і варити доти, доки краплина сиропу, спадаючи з ложки, не буде тягти за собою нитку. Потім додати нагрітий шоколад. Зняти з плити, покласти масло, ваніль. Коли помадка почне густнути, змастити нею торт.

Бісквітний кавовий торт з лимонним джемом

Для тіста: ***200 г борошна, 10 яєць, 300 г цукру, 50 г картопляного крохмалю, сік і цедра 1/2 лимона, ваніль, 100 мл охолодженої кави, 2 ст. л. цукру, ромова есенція.***
Для начинки: ***250 г вершкового масла, 250 г цукру, 100 мл міцної охолодженої кави, 3 яєчні жовтки, 250 г лимонного джему.***
Для помадки: ***100 мл охолодженої кави, 300 г цукру, 1/2 ст. л. оцту, 1 ч. л. вершкового масла.***

Білки відділити від жовтків, збити в стійку піну, додаючи цукор, обережно перемішати з жовтками, додати борошно, крохмаль, сік і цедру лимона й ретельно вимішати. Цю масу вилити в змащену жиром і посипану сухарями форму для випічки. Випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 30 хв. Коли корж охолоне, вийняти його з форми і розрізати по горизонталі на три частини, покропити кожен шар солодкою кавою і кількома краплями ромової есенції. Один шар змастити лимонним джемом, другий — начинкою, зверху полити кавовою помадкою, оздобити горіхами в шоколаді і кремом.

Для приготування начинки з цукру та кави зварити сироп. Варити доти, доки краплина сиропу, спадаючи з ложки, не буде тягти за собою нитку. Потім додати масло й розтирати, додаючи по жовтку. Охолодити.

Для приготування помадки цукор зварити з кавою, додавши оцет. Коли краплина сиропу, спадаючи з ложки, буде тягнути за собою нитку, зняти з вогню, додати масло й розтерти. Коли помадка почне густнути, змастити нею торт.

Торт із горіхово-молочним кремом

Для тіста: ***600 г борошна, 100 г маргарину, 100 г смальцю, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 50 г сметани, 2 жовтки, ваніль.***
Для крему: ***1 л молока, 500 г цукру, 150 г мелених горіхів, 250 г вершкового масла, 5 г ванілі.***
Для начинки: ***150 г вишневого джему.***

Маргарин, вершкове масло, смалець посікти з борошном, додати жовтки, цукор, ваніль, сметану й замісити тісто, винести його на 2 год у холодне місце. Потім поділити на 5 частин, наколоти і спекти 5 коржів. Випікати в духовці при температурі 210—240 °С протягом 15—20 хв. Холодні коржі перекласти вишневим джемом і кремом. Верх змастити кремом, обсипати меленими горіхами.

Для приготування крему цукор проварити з молоком до консистенції густої сметани, додати мелені горіхи, ваніль і охолодити. Вершкове масло розтерти до утворення піни, додаючи по ложці холодної молочної маси.

Горіховий торт зі сметанним кремом

Для тіста: ***8 яєць, 300 г цукру, 200 г мелених горіхів, 100 г мелених сухарів із білого хліба, лимонний лікер.***
Для крему: ***500 г сметани, 250 г цукрової пудри, 250 г мелених горіхів, ваніль, 50 г цукру.***

Білки збити в міцну піну, поступово додаючи цукор. Тоді додати жовтки, швидко вимішати, всипати горіхи, сухарі і знову вимішати. Цю масу розлити у дві форми для випічки, змащені жиром і посипані сухарями. Випікати в духовці при температурі 190—200 °С протягом 35 хв (можна обмежитись однією формою, розрізавши потім холодний торт по горизонталі на дві частини). Покропити коржі лікером і перекласти кремом. Цим же кремом змастити боки і верх торта й посипати горіхами. Поставити в холодильник.

Для приготування крему добре охолоджену сметану збити до утворення піни. Коли почне густнути, додати по ложці цукрову пудру й ваніль, наприкінці — мелені горіхи.

Бісквітний торт із масляним кремом

Для тіста: ***200 г борошна, 10 яєць, 250 г цукру, сік і цедра 1/2 лимона.***
Для крему: ***250 г вершкового масла, 250 г цукрової пудри, 3 жовтки круто зварених яєць, 2—3 ст. л. охолодженої кави, ваніль.***

Білки відділити від жовтків і збити в стійку піну, додаючи цукор. Тоді додати жовтки, цедру й лимонний сік, обережно перемішати ложкою. Всипати просіяне борошно й знову

вимішати. Цим тістом наповнити змащену жиром і посипану сухарями форму для випічки. Випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 40 хв. Коли вийнятий із форми корж остигне, розрізати по горизонталі на дві частини, після чого перекласти кремом. Змастити цим же кремом верх і боки торта, обсипати грубо посіченими горіхами.

Для приготування крему цукрову пудру залити кавою, накрити і варити до загуснення. Масло розтерти в піну і влити по ложці сироп, не припиняючи мішати. Тоді додати протерті крізь сито варені жовтки і розтирати до утворення пухкої маси.

Бісквітний торт із заварним кремом

Для тіста: ***150 г борошна, 7 яєць, 150 г цукру, сік і цедра 1/2 лимона.***
Для крему: ***150 мл вершків, 150 г вершкового масла, 3 яєчні жовтки, 150 г цукру, ваніль, 1 ч. л. борошна, сік і цедра 1 лимона.***

Білки відділити від жовтків і збити в стійку піну, додаючи цукор. Тоді додати жовтки, цедру й сік лимона, обережно вимішати ложкою. Всипати просіяне борошно й знову вимішати. Цим тістом наповнити змащену жиром і посипану сухарями форму для випічки. Випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 40 хв. Коли вийнятий із форми корж остигне, розрізати його по горизонталі на дві частини, після чого перекласти кремом і змастити цим же кремом верх і боки торта, обсипати крихтами з бісквіту або посіченим арахісом.

Для приготування крему жовтки розтерти з цукром і борошном, розвести їх вершками й запарити на плиті до консистенції сметани, не доводячи до кипіння. Окремо розтерти вершкове масло з 1 ст. л. цукру, додаючи по ложці охолодженого крему. Розтирати, поки не утвориться однорідна маса. Коли крем остигне, додати ваніль, сік і лимонну цедру.

Для прикрашання з гарячого торта зняти тонкий верхній шар і підсушити його в духовці. Коли остигне, добре розтерти руками й посипати верх і боки торта.

Торт «Грильяж»

Для тіста: ***500 г цукру, 9 яєчних білків, 350 г посічених горіхів, 50 г розтопленого меду, 100 г мелених сухарів із білого хліба, 1 готова вафля.***
Для помадки: ***300 г цукру, 100 мл води, 1 ч. л. оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. л. вершкового масла, ваніль.***

Білки збити в стійку піну, додаючи по ложці цукру. Тоді додати розтоплений мед, вимішати з дрібно посіченими горіхами й сухарями. Форму для випічки змастити маслом, на дно покласти готову вафлю й викласти приготовлену масу. Випікати в духовці при температурі 180—190 °С протягом 1 год. Спечений і охолоджений торт покрити товстим шаром шоколадної помадки. Можна прикрасити мигдалем і варенням з абрикосів.

Для приготування помадки цукор залити гарячою водою, додати оцет, накрити кришкою і варити доти, доки краплина сиропу, спадаючи з ложки, не буде тягнути за собою нитку. Влити нагрітий шоколад. Зняти з плити, додати масло, ваніль. Коли помадка почне густнути, залити нею торт.

Білковий торт із шоколадним кремом

Для тіста: ***9 яєчних білків, 500 г цукру, 500 г мелених горіхів, 50 г мелених сухарів із білого хліба.***
Для шоколадного крему: ***9 яєчних жовтків, 250 г цукру, 250 г шоколаду, 250 г вершкового масла, ваніль.***
Для мигдального крему: ***150 г меленого мигдалю, 150 г цукру, сік 1 лимона, 60 мл вершків або згущеного молока, 1 яєчний білок.***

Білки збити в стійку піну, додаючи цукор по столовій ложці. Одержану густу масу вимішати з меленими горіхами, сухарями. Масу поділити на три частини і в змащеній жиром формі для випічки випікати три коржі в духовці при температурі 150—190 °С протягом 1 год. Спечені холодні коржі намастити кремом: перший — шоколадним, другий — мигдальним. Одним із цих кремів змастити верх і боки торта, обсипати меленими горіхами і тертим шоколадом.

Для приготування шоколадного крему жовтки з цукром розтерти на парі, додати розтоплений шоколад, ваніль, вимішати і винести на холод. Тим часом вершкове масло збити до утворення піни й вимішати його з холодним кремом.

Для приготування мигдального крему мигдаль запарити окропом, обчистити, підсушити в духовці, змолоти. Цукор залити вершками або згущеним молоком, варити до консистенції сметани, додати мелений мигдаль, лимонний сік, охо-

лодити. Додати білок і перетирати до утворення пухкої маси. Мигдаль можна замінити будь-якими горіхами.

Торт «Наполеон»

Для тіста: ***400 г борошна, 200 г вершкового масла, 1 яйце, 2–3 ст. л. молока, 1 ч. л. оцту, 1/2 ч. л. солі.***
Для крему: ***200 г вершкового масла, 100 г борошна, 200 г цукру, 250 мл молока або вершків, 4 яєчні жовтки, 50 г шоколаду або какао, 200 г абрикосового джему, 5 г ванілі.***

Борошно висипати на дошку, розділити на дві частини. До однієї частини додати яйце, оцет, посолити, влити холодне молоко й замісити пухке тісто. Другу частину борошна посікти з маслом і вимісити руками. Першу частину тіста розкачати, на середину покласти масляне тісто, загорнути у вигляді конверта, припудрити борошном і легко, не натискаючи, розкачати від себе, щоб утворився прямокутник. Знову припудрити борошном і скласти втроє. Накрити серветкою й поставити на холод на 10–15 хв. Цю процедуру повторити тричі. Після цього тісто розділити на 4 частини. Три частини розкачати, наколоти і випекти у формі для випічки. Кожен корж випікати в духовці при температурі 240 °С протягом 10–15 хв. Четверту частину тіста також розкачати і нарізати променями від центра. Випекти його, як перші три. На перший корж накласти ванільний крем, на другий — крем із какао, на третій — абрикосовий джем і накрити нарізаним коржем. На середину покласти грудку крему, встромити в нього трикутнички, спечені із залишків тіста. Верх торта посипати цукровою пудрою.

Для приготування ванільного крему розтопити у сковороді 100 г вершкового масла, додати борошно і смажити, помішуючи. Коли борошно набуде золотавого кольору, влити холодне молоко або вершки, розтираючи, щоб не було грудочок. До цієї маси додати розтерті з цукром жовтки, вимішати й поставити на вогонь. До кипіння не доводити. Зняти з плити і розтирати з рештою масла й ваніллю до охолодження.

Для приготування крему з какао половину ванільного крему з'єднати з розтопленим шоколадом або завареним у 2 ст. л. молока какао.

Медовий торт

Для тіста: ***250 г борошна, 100 г розтопленого меду, 50 г мелених горіхів, 2 яйця, 1/2 ч. л. соди, 100 г цукру, мелена кориця, 100 г солодкої кави, ромова есенція.***
Для крему: ***150 г вершкового масла, 150 г мелених горіхів, 500 г цукру, 1 л молока, ваніль.***

У посуд із борошном улити розтоплений мед, додати яйця, мелені горіхи, цукор, соду, корицю й замісити тісто. Поділити його на три частини, розкачати й випікати кожний корж у змащеній формі для випічки в духовці при температурі 180 °С протягом 30 хв, стежачи, щоб коржі не пересохли. Коли коржі охолонуть, покропити їх солодкою кавою з кількома краплями ромової есенції і перекласти кремом. Цим же кремом змастити верх і боки торта й обсипати меленими горіхами. Торт залишити на ніч, щоб просочився кремом.

Для приготування крему молоко з цукром зварити до утворення маси консистенції сметани, додати мелені горіхи і вершкове масло, ваніль. Розтирати до утворення пухкої маси.

Торт із бісквітного печива

400 г бісквітного печива, 100 г згущеного молока, 100 г вершкового масла, 60 мл сиропу (варення), 50 г какао, 25 мл вина.

Вершкове масло розтерти, додати згущене молоко й ретельно вимішати до утворення однорідної маси. В отриману суміш додати сироп, вино, всипати какао й знов перемішати. Бісквітне печиво натерти на тертці і змішати з кремом. З отриманого тіста сформувати круглий корж, викласти його на тарілку й виставити на холод. Перед подаванням на стіл посипати цукровою пудрою.

Торт «Безе»

Для тіста: ***7 яєчних білків, 500 г цукру, цедра $^1/_2$ лимона, 100 г посічених горіхів.***
Для начинки: ***500 г вершкового масла, 400 г цукру, 7 яєчних жовтків, 100 г мигдалю, 50 г меленої натуральної або згущеної кави, ромова есенція.***

Білки збити в густу піну, поступово додаючи по ложці цукру. Збивати до повного розчинення цукру, тоді додати горіхи, цедру й вимішати. Масу поділити на три частини, кожну частину викласти у змащену жиром і посипану меленими

горіхами форму, висушити в теплій духовці (200 °С). Готові коржі перекласти начинкою. Верх і боки торта змастити начинкою й посипати грубо посіченими горіхами.

Для приготування начинки жовтки, цукор, 3 ст. л. кави збивати на парі, доки маса не загусне. Масло збити в піну, поступово додаючи по ложці охолоджені жовтки, а наприкінці покласти ромову есенцію й обчищений та підсмажений цілий мигдаль або четвертинки горіхів. Охолодити.

Торт «Північний»

2 яйця, 250 г згущеного молока, 25 г картопляного крохмалю, $^1/_2$ ч. л. соди, $^1/_2$ ч. л. солі.

Яйця влити в згущене молоко й перемішати, потім посолити і додати соду. Усе ретельно вимішати, поступово додаючи крохмаль. Вилити суміш у форму або сковороду, змащену маслом і посипану сухарями. Випікати в духовці при температурі 180 °С протягом 30 хв.

Торт «Пташине молоко»

Для тіста: ***160 г борошна, 3 яйця, 150 г вершкового масла або маргарину, 200 г цукру, 1 ч. л. соди.***
Для крему: ***250 мл молока, 6 яєчних білків, 300 г цукру, 40 г желатину, $^1/_2$ ч. л. лимонної кислоти.***
Для шоколадної ***помадки: 150 г вершкового масла, 150 г шоколаду, 50 г цукру.***

Жир розтопити на вогні, розчинити в ньому цукор. Коли трохи остигне, додати яйця, соду, погашену лимонною кис-

лотою або оцтом, та, вимішуючи, потроху додавати борошно. Усе добре вимісити і перелити у форму, змащену вершковим маслом. Випікати в духовці при температурі 190 °С протягом 30–40 хв. Готовий корж розрізати по горизонталі на дві частини. На блюдо викласти одну половину коржа, залити її кремом і накрити другою половиною коржа. Верх і боки торта залити шоколадною помадкою, після чого поставити торт у холодильник на 2–3 год.

Для приготування крему желатин замочити в молоці на 1 год. Збити білки з цукром у стійку піну, додати лимонну кислоту й поставити в холодильник. Замочений желатин розчинити на вогні, не доводячи до кипіння, та з'єднати зі збитими білками, поставити на 5 хв знов у холодильник, потім збити масу ще раз.

Для приготування помадки шоколад і вершкове масло розтопити на вогні, додати цукор та перемішати.

ПИРОГИ

Пісочний пиріг із вишнями

Для тіста: ***350 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 5 яєць, 250 г цукру, лимонна цедра, ваніль.***
Для начинки: ***500 г вишень.***

Вершкове масло або маргарин посікти з борошном, додати 100 г цукру, жовтки, ваніль і замішати тісто. Викласти його шаром завтовшки 1 см на змащене жиром кругле деко, зверху покласти вишні без кісточок. Випікати в духовці при температурі 240 °С протягом 35 хв. Спечений пиріг іще гарячим покрити збитою з рештою цукру піною з білків і поставити ще раз на кілька хвилин у духовку, щоб піна підсохла.

Пиріг із чорницями

Для тіста: ***500 г борошна, 300 г маргарину, 150 г сметани, 2 жовтки, 25 г цукру, 20 г дріжджів.***
Для начинки: ***500 г чорниць, 100 г цукру, ванільний цукор, 50 г мелених сухарів із білого хліба.***

Маргарин посікти з борошном, додати цукор, влити сметану, покласти подрібнені дріжджі і знов посікти. Потім додати жовтки і сікти, поки не утвориться тісто. Готове тісто поставити на 1 год у холодне місце, потім розкачати на пласт. Уздовж

країв пласта гострим ножем нарізати смуги. Викласти чорниці на цілий квадратний або прямокутний пласт тіста й посипати їх цукром і білими сухарями. Смужки з тіста накласти на пиріг навскіс від краю до краю, щоб вони прикрили чорниці ніби сіткою. Випікати в духовці при температурі 210–240 °C протягом 45 хв. Спечений пиріг нарізати й густо посипати цукровою пудрою та ванільним цукром.

Дріжджовий пиріг із сиром

Для тіста: ***750 г борошна, 250 г вершкового масла, 250 г сметани, 150 г цукру, 4 яєчні жовтки, 50 г дріжджів, 60 мл молока, сіль.***
Для начинки: ***500 г кисломолочного сиру, 200 г горіхів, 200 г цукру, 3 яйця, 25 г вершкового масла, 50 г манних круп, ваніль.***

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ч. л. цукру. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд із борошном, додати розтерті з цукром до білого жовтки, посолити й замісити, додавши сметану, тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир, вимісити ще раз, щоб тісто ввібрало весь жир, накрити й поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді знову перемісити, розкачати два коржі, перекласти начинкою, наколоти, змастити яйцем і посипати цукровою пудрою. Випікати в духовці при температурі 210–240 °C протягом 30 хв. Зняти з дека, коли охолоне.

Для приготування начинки сир із горіхами пропустити крізь м'ясорубку, а потім розтерти з жовтками, маслом, цукром, ваніллю до утворення пухкої маси. Додати в масу білкову піну й манні крупи, ретельно вимісити.

Дріжджовий пиріг з абрикосами

Для тіста: ***500 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 150 мл молока, 150 г сметани, 4 яєчні жовтки, 50 г цукру, 30 г дріжджів, ваніль.***
Для начинки: ***750 г абрикосів (можна використати сливи).***

Жир посікти з борошном, влити розведені в теплому молоці дріжджі й розтерті з цукром і ваніллю жовтки. Додати сметану й замісити пухке тісто, розкачати корж і покласти на змащене маслом деко. Корж змастити білком, викласти шкіркою до тіста половинки абрикосів або слив без кісточок. Поставити пиріг на 1 год в тепле місце, щоб тісто підійшло. Випікати в духовці при температурі 210–240 °C протягом 45 хв. Спечений пиріг, знявши з дека, ще гарячим нарізати на квадрати, густо посипати цукровою пудрою з ваніллю.

Пиріг із бабкового тіста зі сливами

Для тіста: ***500 г борошна, 100 г маргарину, 2 яйця, 250 мл молока, 100 г цукру, 30 г дріжджів, цедра ½ лимона, ваніль.***
Для начинки: ***750 г слив.***

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ч. л. цукру й 1 ст. л. борошна і поставити в тепле місце. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд із борошном, додати розтертий із цукром і жовтками теплий маргарин, ваніль, цедру, посолити й замісити тісто. Поставити в тепле місце, щоб підійшло. Розкачати, викласти на змащене маслом деко, змастити білком.

Викласти половинки слив без кісточок (шкіркою до тіста) й поставити пиріг на 1 год у тепле місце, щоб тісто підійшло. Випікати в духовці при температурі 190–200 °С протягом 45 хв. Спечений пиріг, знявши з дека, ще гарячим нарізати й посипати цукровою пудрою.

Маковий пиріг на кефірі

500 г борошна, 250 г меду, 250 г вершкового масла або маргарину, 300 г цукру, 200 г маку, 150 мл кефіру, 3 яйця, кориця, 1 ч. л. гвоздики, 50 г посічених горіхів.

У посуд для тіста покласти борошно, мед, мак, масло, 200 г цукру, 2 яйця, корицю, гвоздику й на кефірі замісити тісто. Розкачати його й покласти на змащене жиром деко. Тісто наколоти, змастити яйцем, посипати рештою цукру й посіченими горіхами. Випікати в духовці при температурі 210–240 °С протягом 35 хв. Ще гарячим розрізати на трикутнички.

Листковий пиріг із яблуками

Для тіста: ***300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1/2 ч. л. оцту, 60 мл молока, 1/2 ч. л. солі.***
Для начинки: ***500 г яблук, 50 г цукру, 1 ч. л. кориці, 50 г мелених сухарів із білого хліба.***

Борошно висипати на дошку, поділити на дві частини. До однієї частини додати яйце, оцет, посолити і, поступово додаючи холодне молоко, замісити пухке тісто. Другу частину борошна посікти з жиром і вимісити рукою. Першу частину тіста розкачати, у центр покласти масляне тісто, загорнути у вигляді конверта, припудрити борошном і легко, не натискаючи, розкачати від себе, щоб утворився прямокутник. Знову припудрити борошном і скласти втроє. Накрити серветкою й поставити на холод на 10–15 хв. Цю процедуру повторити тричі. З готового тіста розкачати два коржі. На один викласти нашатковані яблука, посипати їх цукром із корицею та сухарями, накрити другим коржем, краї загорнути. Верхній корж наколоти виделкою, змастити водою й посипати цукром. Випікати в духовці при температурі 240–250 °С протягом 20 хв.

Дріжджовий пиріг із черешнею

Для тіста: ***500 г борошна, 250 мл молока, 20 г дріжджів, 25 г вершкового масла або маргарину, 2 яйця, 100 г цукру, ваніль, сіль.***
Для начинки: ***750 г черешень.***

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ч. л. цукру й 1 ст. л. борошна та поставити в тепле місце. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд із борошном, додати розтерті до білого з цукром і ваніллю жовтки, посолити й замісити. Під кінець вимішування влити розтоплений жир, вимісити ще раз, щоб тісто ввібрало весь жир. Готове тісто розкачати, покласти на змащене маслом деко й поставити, щоб підійшло. Тоді змастити тісто білком, викласти на нього черешні без кісточок і випікати в духовці при температурі 210–240 °С протягом 30 хв. Спечений пиріг посипати цукровою пудрою з ваніллю.

Горіховий пиріг із повидлом

Для тіста: ***250 г борошна, 100 г цукру, 250 г вершкового масла або маргарину, 250 г мелених горіхів, 5 яєчних білків, ваніль.***
Для начинки: ***500 г повидла.***
Для помадки: ***2 яєчні білки, 200 г цукрової пудри, 50 г шоколаду, ваніль.***

Жир розтерти з цукром, додати борошно, горіхи, ваніль, збиті в піну білки й замісити тісто. Поділити його на дві частини, розкачати два коржі. Покласти на деко, застелене промащеним папером. Випікати в духовці при температурі 210—240 °С протягом 30 хв. Спечені коржі перекласти повидлом. Пиріг можна покрити будь-якою помадкою.

Для приготування помадки білки розтерти з цукровою пудрою в пухку масу, після чого додати розігрітий шоколад, ваніль.

Пиріг «Смакота»

Для тіста: ***500 г борошна, 150 г вершкового масла, 150 мл молока, 4 яєчні жовтки, 300 г цукру, 50 г дріжджів, 100 г горіхів, 50 г родзинок, 100 г цукру, 4 яєчні білки.***

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. л. цукру. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд із борошном, додати масло й вимісити. Тісто зав'язати в намочену й віджату серветку, але не щільно, щоб воно мало змогу підійти, і на цілу ніч занурити у відро з водою кімнатної температури. Коли тісто спливе, викласти його на посипану борошном дошку,

додати жовтки, розтерті з 100 г цукру, й вимісити. Поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім розкачати й покласти на змащене маслом деко, наколоти, змастити білком, посипати посіченими горіхами, родзинками, цукром. Випікати в духовці при температурі 210—220 °С протягом 35 хв.

Пиріг із горіховою піною

Для тіста: ***250 г борошна, 100 г цукру, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г сметани.***
Для начинки: ***250 г мелених горіхів, 7 яєчних білків, 350 г цукру, 500 г вишневого джему або будь-якого варення без сиропу, ваніль.***

Жир посікти з борошном, додати цукор, сметану й замісити тісто. Винести його на 1 год у холодне місце. Потім з тіста розкачати круглий корж, перекласти його на деко, застелене промащеним папером, і наколоти. Випікати в духовці при температурі 210—240 °С протягом 30 хв. На спечений іще теплий корж покласти джем або варення без сиропу, а потім вилити піну, збиту з білків і цукру й вимішану з підсмаженими горіхами та ваніллю. Пиріг поставити в теплу духовку (150—200 °С), щоб піна добре підсохла.

БАБИ ТА БАБКИ

БАБИ

Баба «Варшавська»

10 яєць, 400 г цукру, 400 г борошна, 50 г дріжджів, 125 мл молока, 1/2 ч. л. солі.

Дріжджі розвести в теплому молоці. У збиті з цукром жовтки додати борошно, розведені дріжджі й ретельно вимісити. Білки посолити, збити в пухку піну й додати до тіста. Перемішавши, викласти в змащену олією форму. Коли тісто підніметься врівень із краями, випікати бабу при температурі 180—190 °С до готовності.

Баба звичайна

500 г борошна, 250 мл молока, 4 яєчні жовтки, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла (маргарину або олії), 100 г цукру, 1/2 ч. л. солі, ваніль.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. л. цукру й 1 ст. л. борошна. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд із борошном, додати розтерті з цукром до білого жовтки, посолити й замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир або теплу олію, вимісити ще раз, щоб тісто

ввібрало весь жир, накрити і поставити в тепле місце. Коли тісто підійде, перемісити, викласти частину у форму, дно якої застелене промащеним папером, заповнивши її на дві третіх. Залишити тісто на деякий час, щоб підійшло. Коли воно заповнить форму до країв, змастити яйцем і випікати в духовці при температурі 190—200 °С протягом 45 хв.

Баба «Празька»

Для тіста: ***300 г борошна, 4 яйця, 100 мл молока, 100 г вершкового масла, 200 г цукру, 50 г шоколаду, 100 г мелених горіхів, 1/2 ч. л. соди.***
Для посипання: ***цукрова пудра з ваніллю.***

Цукор, масло й жовтки збити в пухку піну. У цю суміш потроху обережно влити молоко, висипати подрібнені горіхи та стружку шоколаду. Потім усипати борошно, соду, додати збиті білки. Усе добре перемішати. Готове тісто викласти в змащену розтопленим вершковим маслом і притрушену борошном форму й випікати в духовці не менше 1 год. Охолоджену бабу вийняти з форми й присипати цукровою пудрою з ваніллю.

Баба нашвидкуруч

500 г борошна, 250 мл молока, 3 яйця, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г родзинок, 100 г цукру, 1/2 ч. л. солі, цедра 1/2 лимона.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. л. цукру. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд із борошном. Посоли-

ти, додати розтерті з цукром яйця, цедру, родзинки й замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир і місити доти, доки тісто вбере весь жир. Тоді частину тіста викласти у форму, дно якої застелене промащеним папером, накрити серветкою й поставити в тепле місце, щоб підійшло. Змастити яйцем і випікати в духовці при температурі 190—200 °С протягом 45 хв.

Баба «Святкова»

Для розчини: ***250 г борошна, 250 мл молока, 70 г дріжджів.***
Для тіста: ***250 г борошна, 10 яєчних жовтків, 150 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 1/2 ч. л. солі, 50 мл рому, 100 г родзинок.***
Для прикрашання: ***цукати, глазур.***

Влити в борошно кипляче молоко, дуже ретельно розтерти, щоб не було грудочок. Накрити цю суміш, почекати, поки охолоне. Потім додати дріжджі, розмішати, дати розчині підійти. Жовтки збити з цукровою пудрою до утворення пишного крему. Борошно, збиті жовтки додати в опару й вимішувати доти, доки тісто не почне відставати від стінок посуду й рук. Після цього додати розтоплене масло, ром, сіль та знов ретельно вимісити, наприкінці всипати родзинки. Викласти тісто в змащену олією форму, заповнивши її повністю, залишити на деякий час, щоб тісто підійшло. Випікати протягом 50 хв. Коли баба охолоне, витягти з форми й покрити глазур'ю, посипати цукатами.

Баба «Лагідна»

Для тіста: ***100 г борошна, 5 яєць, 3 яєчні жовтки, 100 г цукрової пудри, 100 г вершкового масла, цедра 1/2 лимона, ванільний цукор.***
Для посипання: ***цукрова пудра з ваніллю.***

Яйця та жовтки ретельно збити з цукровою пудрою, поставити на водяну баню, продовжувати мішати до загуснення. Охолодити. Додати борошно, подрібнену цедру лимона, ванільний цукор і розтоплене масло. Замісити тісто й вилити його в змащену маслом і посипану панірувальними сухарями (або застелену промащеним папером) форму. Заповнити форму лише до половини, поставити в духовку й випікати при температурі 180—200° С протягом 30 хв. Витягти з форми, коли баба зовсім охолоне, посипати цукровою пудрою з ваніллю.

Ромова баба

Для тіста: ***200 г борошна, 3 яйця, 150 г цукру, 2 ст. л. рому.***
Для соусу: ***2 яєчні жовтки, 250 мл вершків, 3 ст. л. рому, 1 ст. л. крохмалю.***

Яйця змішати з цукром та ромом і збити до одержання піни, потроху обережно всипати борошно, швидко замісити тісто й наповнити ним форму, попередньо змащену олією та притрушену борошном. Поставити форму в духовку й випікати при температурі 180—200 °С до утворення золотавої

скоринки. Випечену бабу остудити, при подаванні на стіл полити солодким соусом.

Для приготування соусу на паровій бані збити вершки, жовтки, крохмаль, наприкінці ввести ром і варити до загуснення.

Баба «Подільська»

Для тіста: ***500 г борошна, 250 мл молока, 8 яєчних жовтків, 100 г дріжджів, 3 ст. л. вершкового масла (маргарину або олії), 100 г цукру, 100 г родзинок, $^1/_2$ ч. л. солі, ваніль.***
Для помадки: ***150 г цукрової пудри, $^1/_2$ лимона, 2–3 ст. л. води, ромова есенція.***

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. л. цукру. Коли вони почнуть бродити, влити їх у миску з борошном, посолити, додати розтерті з цукром жовтки й замісити тісто. Коли воно відставатиме від рук, влити розтоплений жир або олію і вимісити. Всипати промиті родзинки, вимісити, накрити і поставити тісто, щоб підійшло. Тоді частину тіста викласти у форму, застелену промащеним папером, заповнивши більше половини її висоти, і поставити, щоб іще раз підійшло. Коли тісто заповнить форму, змастити його яйцем і випікати в духовці при температурі 190–200 °С протягом 45 хв. Спечені баби ще гарячими посипати цукровою пудрою з ваніллю або покрити ромовою помадкою.

Для приготування помадки цукрову пудру розтерти з водою, додаючи по кілька крапель лимонного соку та ромової есенції (має утворитись однорідна пухка блискуча маса).

Макова баба

Для тіста: ***250 г маку, 150 г цукру, 4 яєчні жовтки, 125 г мелених сухарів із білого хліба, 1 ч. л. кориці, 1 ч. л. гвоздики.***
Для крему: ***3 яєчні жовтки, 100 г цукру, 250 мл молока або вершків, 1 ч. л. крохмалю, 1 ч. л. вершкового масла, ваніль.***

Мак кілька разів запарити, відцідити й розтерти. Потім додати цукор, сухарі, корицю, гвоздику, жовтки і ще раз добре розтерти. Суміш улити в змащену жиром форму й випікати в духовці при температурі 190–200 °С протягом 1 год. Подавати бабу з шоколадним або ванільним кремом.

Для приготування крему жовтки розтерти з цукром до білого, всипати крохмаль, влити ложку молока. Потім поставити на вогонь. Як тільки суміш почне густнути, зняти її з вогню й додати масло та ваніль, поставити в холодну воду, безупинно розмішуючи до охолодження. Щоб було смачніше, можна додати 50 г шоколаду.

Горіхова баба

Для тіста: ***250 г борошна, 2 яйця, 50 мл молока, 50 г вершкового масла, 150 г цукру, 50 г горіхів, сік і цедра $^1/_2$ лимона, 1 ч. л. соди, 1 ст. л. какао.***
Для посипання: ***цукрова пудра з ваніллю.***

Яйця збити з цукром і маслом до утворення піни, додати сік і натерту цедру лимона, подрібнені ядра горіхів, какао, влити молоко. Борошно змішати з содою й висипати в по-

передньо приготовлену суміш. Тісто треба замішувати дуже швидко. Приготовлену масу викласти в змащену маслом або жиром і присипану борошном форму. Випікати в духовці при температурі 190–200 °С протягом 30 хв. Готову бабу посипати цукровою пудрою з ваніллю або покрити шоколадною глазур'ю.

БАБКИ

Гречана бабка

500 г підсмаженої гречаної січки, 500 г сметани, 150 г цукру, цедра та сік 1 лимона.

Гречану січку залити сметаною, додати цукор, цедру та сік лимона й вимішати, залишити на 3 год. Потім викласти цю суміш у змащену й посипану сухарями форму. Випікати бабку в гарячій духовці при температурі 200 °С протягом 35 хв. Подавати з варенням.

Бісквітна бабка з лимоном

4 ст. л. борошна, 2 ст. л. крохмалю, 1 лимон, 6 яєць, 150 г цукру.

Відварити лимон, у процесі варіння 2–3 рази зливаючи воду й заливаючи його гарячою. Потім вибрати зернятка і пропустити лимон крізь м'ясорубку. Жовтки розтерти з цукром, додати мелений лимон і перемішати зі збитими в піну білками, просіяним борошном та крохмалем. Приготовлену масу викласти у змащену жиром і посипану борошном або сухарями форму. Випікати бабку в духовці при температурі 190–200 °С протягом 30 хв.

Бісквітна бабка з черешнями

100 г борошна, 5 яєць, 150 г цукру, 500 г вишень або черешень, 2 ст. л. сухарів.

Білки та цукор збити в стійку піну, додати жовтки, перемішати, всипати борошно, весь час вимішуючи. Під кінець покласти вишні або черешні без кісточок, сухарі. Масу вилити в змащену жиром і посипану сухарями форму. Випікати в духовці при температурі 190–220 °С протягом 30 хв.

Бабка з булки

150 г булки, 125 мл молока, 125 г сметани, 4 яйця, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, 50 г горіхів, 50 г родзинок або вишневого варення без сиропу.

Булку нарізати й намочити в молоці. Жовтки розтерти з цукром і розтопленим маслом, додати намочену булку, усе це перетерти, додати варення або родзинки, посічені горіхи, влити сметану, білкову піну й вимішати. Приготовленою масою наповнити змащену маслом і посипану сухарями форму. Випікати в духовці при температурі 190–200 °С протягом 35 хв. Подавати з варенням.

Горіхова бабка

5 яєць, 150 г цукру, 100 г горіхів, 3—4 ст. л. мелених сухарів із білого хліба, ваніль.
Для крему: ***200 г сметани, 100 г цукрової пудри, ваніль.***

Білки збити з цукром і ваніллю, додати жовтки й перемішати. Потім додати подрібнені горіхи та сухарі й розмішати. Цю масу викласти в змащену жиром і посипану сухарями форму. Випікати в духовці при температурі 180 °С протягом 30 хв. Подавати бабку зі сметанним кремом або з малиновим варенням.

Для приготування крему сметану збивати доти, доки вона не почне густнути, у процесі збивання додаючи по ложці цукрову пудру з ваніллю.

Сирна бабка з родзинками

500 г кисломолочного сиру, 4 яйця, 100 г цукру, 2 ст. л. манних круп, 50 г родзинок, 1 ст. л. вершкового масла, ваніль.

Жовтки розтерти з цукром, маслом і ваніллю, додати протертий крізь сито сир. Масу розтирати доти, доки не утвориться пухка маса. Потім вимішати її з промитими родзинками, збитими в піну білками, манними крупами, викласти в посуд, змащений маслом і посипаний сухарями. Випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 1 год. Коли спечена бабка охолоне, викласти її на тарілку.

Шоколадна бабка з манних круп

6 ст. л. манних круп, 50 г тертого шоколаду, 6 яєць, 6 ст. л. цукру, ваніль.
Для крему: ***250 мл молока, 3 яєчні жовтки, 100 г цукру, 2 ст. л. борошна, ваніль.***

Білки збити з цукром і ваніллю, перемішати з жовтками, манними крупами, тертим шоколадом. Приготовленою масою наповнити змащену маслом і посипану сухарями форму. Випікати в духовці при температурі 190 °С протягом 35 хв. Спечену бабку полити ванільним кремом.

Для приготування крему жовтки розтерти з цукром, борошном і поступово перемішати з гарячим молоком. Поставити на вогонь і мішати, доки загусне, не доводячи до кипіння. Коли з'явиться хоч одна бульбашка, зняти з вогню. Розтирати до охолодження, після чого додати ваніль.

Манна бабка

200 г манних круп, 400 мл молока, 4 яйця, 100 г цукру, ваніль.

Молоко підігріти й вилити в посуд із манними крупами, ретельно вимішати, щоб не утворилися грудочки, залишити на 1 год. Жовтки розтерти з цукром і ваніллю, додати до них запарену манку, вимішати з піною збитих білків. Масу викласти у змащену жиром і посипану сухарями форму й випікати в духовці при температурі 190 °С протягом 45 хв. Подавати з варенням.

Бабка на вині з булки

400 г булки, 50 г вершкового масла, 150 г цукру, 125 мл солодкого вина, 1 кг яблук.

Із м'якушу булки нарізати грінки. Зверху полити їх розтопленим вершковим маслом і поставити в духовку, щоб обсохли. Потім покропити грінки вином і скласти їх шарами в змащену каструлю, перекладаючи нарізаними і перемішаними з цукром яблуками. Випікати бабку в духовці при температурі 190—220 °С протягом 30 хв.

Макова бабка

250 г маку, 4 яйця, 150 г цукру, 3—4 ст. л. мелених сухарів із білого хліба, 1 ч. л. кориці, 1 ч. л. гвоздики.
Для крему: *3 яєчні жовтки, 100 мл молока або вершків, 100 г цукру, 1 ч. л. крохмалю, 1 ч. л. вершкового масла, ваніль.*

Мак кілька разів запарити, відцідити на ситі й розтерти. Потім додати цукор, корицю, гвоздику, жовтки і ще раз добре розтерти. Білки збити в піну й додати до маку, всипати сухарі й вимішати. Приготовлену масу викласти в змащену маслом або жиром форму й випікати в духовці при температурі 190—200 °С протягом 45 хв. Подавати з ванільним або шоколадним кремом.

Для приготування крему жовтки розтерти з цукром до білого, додати крохмаль та молоко. Поставити на слабкий вогонь і як тільки почне загусати, зняти з плити, додати ваніль, масло, поставити в холодну воду і не припиняти мішати до

охолодження. Можна додати 1 ст. л. какао, звареного на 100 мл молока, або 50 г шоколаду.

Лимонна бабка

1 лимон, 4 яйця, 150 г цукру, 3—4 ст. л. мелених сухарів із білого хліба.

Лимон зварити (під час варіння 2—3 рази злити воду і знов залити його гарячою). Потім вибрати зернятка й пропустити лимон крізь м'ясорубку. Жовтки розтерти з цукром, перемішати з меленим лимоном, збитими в піну білками та сухарями. Приготовлену масу викласти в змащену жиром і посипану борошном форму. Випікати бабку при температурі 200 °С протягом 35 хв. Подавати з варенням або сметаною.

Сирна бабка з чорносливом

350 г сиркової маси, 3 яйця, 100 г цукрової пудри, 200 г чорносливу без кісточок, 1 ст. л. крохмалю, 50 г вершкового масла, 1 ст. л. жиру, панірувальні сухарі, ваніль.
Для соусу: *30 г вершкового масла, 50 г борошна, 100 мл молока, 30 г цукру, будь-які фрукти (свіжі або з компоту).*

Чорнослив замочити на 3 год у воді. Вершкове масло добре розтерти з цукровою пудрою та яєчними жовтками, додати ваніль, протерту крізь сито сиркову масу і перемішати. Додати нарізаний чорнослив, збиті в міцну піну білки, крохмаль

і ще раз перемішати. Приготовлену масу викласти в змащену маслом або жиром форму й випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 45 хв. Подавати із фруктовим соусом або вершками.

Для приготування соусу масло розтопити, додати борошно, залити молоком, додати фрукти, проварити. Потім процідити, додати цукор.

Бабка з повидлом

4 яйця, 150 г цукру, 200 г повидла, 50 г посічених горіхів.

Жовтки розтерти з цукром, додати повидло й вимішати зі збитими в піну білками. Викласти у форму, змащену жиром, і посипати посіченими горіхами. Випікати в духовці при температурі 190 °С протягом 30 хв. Спечену бабку посипати цукровою пудрою з ваніллю.

Рисова бабка

250 г рису, 250 мл молока, 250 мл води, 5 яєць, 100 г цукру, 50 г родзинок або вишневого варення без сиропу.

Рис відварити на воді з молоком, охолодити й вимішати з жовтками, розтерти з цукром, родзинками або варенням, додати збиті в піну білки, обережно вимішати й викласти в змащену жиром і посипану сухарями форму. Випікати в духовці при температурі 200–210 °С протягом 35 хв. Спечену бабку посипати цукром і полити варенням.

Медова бабка з житніх сухарів

250 г мелених житніх сухарів, 2 яйця, 50 г вершкового масла, 150 г цукру, 80 г посічених горіхів, 20 г родзинок, 1 ч. л. кориці, 4 ст. л. меду.

Жовтки розтерти з цукром і вершковим маслом, додати мелені житні сухарі, горіхи (50 г), родзинки, корицю. Збити білки й обережно ввести їх у цю масу. Злегка вимішати й викласти в змащену маслом і посипану сухарями форму. Випікати в духовці при температурі 200–220 °С протягом 35 хв. Спечену бабку вийняти з форми й полити теплим медом із рештою мелених горіхів.

Бабка з суницями

4 ст. л. мелених сухарів із білого хліба, 4 яйця, 100 г цукру, 250 г суниць.

Жовтки розтерти з цукром, додати протерті крізь сито суниці і все вимішати з білковою піною та сухарями. Випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 30 хв.

Яблучна бабка

500 г яблук, 4 яйця, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, 50 г мелених сухарів із білого хліба, цедра 1 лимона, 50 г родзинок.

Кислі яблука обчистити і зварити в невеликій кількості води, стежачи, щоб вони не розварилися. Зварені яблука відкину-

ти на сито, щоб стекла вода. Потім вийняти з них серцевину з насінням і протерти.

Вершкове масло розтерти з цукром, додати жовтки, лимонну цедру й протерті яблука. Усе разом вимішати зі збитими в піну білками та сухарями. Наповнити цією масою змащену жиром і посипану сухарями форму й випікати в духовці при температурі 190—200 °С протягом 1 год. До бабки можна додати родзинки, тоді вона буде ще смачнішою. Спечену бабку посипати цукровою пудрою.

Мигдальна бабка

100 г мигдалю, 5 яєць, 200 г цукру, 1 ст. л. крохмалю, лимонна есенція.

Білки та цукор збити в стійку піну, додати жовтки, кілька крапель лимонної есенції, вимішати зі змеленим мигдалем та крохмалем. Вилити цю масу в змащену жиром і посипану сухарями форму. Випікати в духовці при температурі 220 °С протягом 30—35 хв.

Бабка з вишнями

150 г борошна, 2 яйця, 4 яєчні жовтки, 150 г цукру, 100 г маргарину або вершкового масла, 500 г вишень, ваніль.

Маргарин збити з цукром до утворення піни. Весь час розтираючи, додати по одному жовтки, потім ваніль, вимішати зі збитими в піну білками й борошном, усипати вишні без кісточок. Приготовлену масу викласти в змащену жиром і посипану борошном

форму. Випікати бабку в духовці при температурі 220 °С протягом 30—35 хв. Спечену бабку посипати цукровою пудрою.

Морквяна бабка

500 г моркви, 4 яйця, 4 ст. л. манних круп, 100 г цукру, 50 г маргарину або вершкового масла, 50 г посічених горіхів.

Моркву відварити й протерти крізь сито. Жовтки розтерти з цукром, додати протерту моркву, розтоплене вершкове масло або маргарин, посічені горіхи, манні крупи й мішати, поки маса не загусне. Потім додати збиті в піну білки і ще раз вимішати. Наповнити цією масою змащену жиром і посипану сухарями форму й випікати в духовці при температурі 220 °С протягом 45 хв.

Горіхово-сирна бабка

250 г кисломолочного сиру або сиркової маси, 100 г посічених горіхів, 4 яйця, 100 г цукру, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. л. манних круп, 1/2 ч. л. соди, ваніль.

Цукор розтерти з маслом до утворення піни. Не припиняючи розтирати, додати по одному жовтки, ваніль, соду та пропущений крізь м'ясорубку або протертий крізь сито сир. Усе це вимішати з горіхами, збитими в піну білками й манними крупами. Масу викласти в змащену жиром і посипану борошном форму. Випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 40 хв. Спечену бабку виймати з форми охолодженою.

Бабка зі сметаною

100 г крохмалю, 6 яєць, 150 г цукру, сік і цедра 1 лимона, 200 г сметани, ваніль.

Білки збити з 6 ст. л. цукру, додати сік і цедру лимона, жовтки. Усе це обережно вимішати з просіяним крохмалем, вилити в змащену жиром і посипану борошном форму. Випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 40 хв. Коли бабка охолоне, полити її охолодженою сметаною, збитою з рештою цукру й ваніллю.

Сирна бабка з картоплею

250 г кисломолочного сиру або сиркової маси, 250 г вареної картоплі, 4 яйця, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, цедра 1 лимона.

Картоплю й сир протерти крізь сито й додати розтерті з цукром і розтопленим маслом жовтки. Усе це знову добре перетерти, додати лимонну цедру, вимішати зі збитими в піну білками й випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 1 год. Спечену бабку виймати з форми холодною.

Рисова бабка з яблуками

200 г рису, 400 мл води, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 500 г яблук.

Рис промити кілька разів, відварити, додавши сіль, 1 ст. л. цукру, масло. Яблука обчистити, нарізати. Каструлю змастити жиром, посипати сухарями й викласти по черзі шар вареного рису, шар яблук (посипати їх цукром), потім знову рис. Випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 45 хв. Каструлю накрити, щоб рис не висох. Подавати з варенням.

Рисова бабка з горіхами

200 г рису, 300 мл води, 125 мл молока, 100 г подрібнених горіхів, 4 яєчні білки, 5 ст. л. цукру, 2—3 ст. л. густого варення.

Рис відварити на воді з молоком. Ще гарячим вимішати його з 1 ст. л. цукру й варенням, викласти на вогнетривку тарілку, покрити піною збитих із цукром білків, вимішаною з подрібненими горіхами. Випікати в духовці при температурі 200 °С, поки піна не зарум'яниться.

Бабка на сметані

150 г мелених сухарів із білого хліба, 4 яйця, 125 г сметани, 100 г цукру, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 ч. л. кориці, 1 ч. л. гвоздики.
Для соусу: 200 г сметани, 50 г цукру, ваніль.

Жовтки розтерти з цукром, маслом, корицею і гвоздикою, додати мелені сухарі, перемішати зі сметаною. Усе добре перетерти й вимішати зі збитими в піну білками. Викласти в змащену жиром і посипану сухарями форму й випікати в духовці при температурі 210—240 °С протягом 45 хв. Спечену бабку полити соусом зі збитої з цукром і ваніллю сметани.

Абрикосова бабка

100 г крохмалю, 4 яйця, 100 г цукру, 2 ст. л. борошна, 100 г абрикосового варення.
Для просочення: ***2 ст. л. вершків, 25 г цукру.***
Для соусу: ***200 г сметани, 50 г цукру, ваніль.***

Білки збити з цукром, додати жовтки, просіяне борошно, крохмаль і злегка вимішати. Масу викласти в змащену жиром і посипану борошном форму і випікати в духовці при температурі 220 °С протягом 40 хв. Холодну бабку розрізати по горизонталі на дві частини, перекласти абрикосовим варенням, покропити вершками з цукром. Бабку полити сметаною, збитою з цукром і ваніллю.

Шоколадна бабка

100 г мелених сухарів із білого хліба, 4 яйця, 100 г шоколаду, 50 г цукру, сік і цедра 1 лимона.
Для крему: ***2 яєчні жовтки, 2 ст. л. цукру, 250 мл молока, 1 ст. л. борошна, 1 ч. л. вершкового масла, ваніль.***

Жовтки розтерти з цукром і розтопленим шоколадом, додати цедру й лимонний сік, перемішати зі збитими в піну білками та сухарями. Випікати в духовці при температурі 220 °С протягом 30 хв. Подавати бабку рекомендується з кремом.

Для приготування крему жовтки розтерти з цукром до білого, додати борошно й, розтираючи, поступово залити гарячим молоком. Поставити на слабкий вогонь і, як тільки почне загусати, зняти з плити, додати ваніль, масло, поставити в холодну воду. Не припиняти мішати до охолодження. Можна додати 50 г шоколаду.

Яблучна бабка з житніх сухарів

250 г мелених житніх сухарів, 3 яйця, 500 г яблук, 100 г цукру, 1 ч. л. кориці, 1 ч. л. гвоздики.

Сухарі змішати з корицею та гвоздикою. Яблука натерти на тертці, жовтки розтерти з цукром, білки збити в стійку піну. Усе це з'єднати з сухарями й вимішати. Приготовлену масу викласти в змащену жиром і посипану борошном форму. Випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 45 хв.

Сирна бабка на меду

500 г кисломолочного сиру, 50 г борошна, 1 яйце, 100 г меду, 75 г горіхів, 50 г вершкового масла.
Для соусу: ***50 г малини, 75 г суниць, 50 г борошна, 30 г вершкового масла, 100 мл молока, 50 г цукру.***

У каструлю покласти підігрітий мед, жовток, борошно, масло та дрібно посічені горіхи. Усе це ретельно перемішати і з'єднати з протертим крізь сито сиром. Потім додати збитий у густу піну білок і обережно перемішати. Суміш викласти у змащені жиром і посипані цукром металеві формочки, поставити їх на водяну баню, накрити кришкою і проварити протягом 30—35 хв. Готову бабку швидко викласти на тарілку і полити ягідним соусом або розігрітим медом.

Для приготування соусу розтопити масло, змішати його з борошном, додати розім'яті ягоди разом із соком, проварити. Процідити, додати цукор.

Маленькі бабки

100 г борошна, 4 яйця, 150 г шоколаду, 50 г цукру, 250 мл молока, 50 г вершкового масла або маргарину.

Борошно підсмажити в каструлі, додавши масло, до жовтого кольору, покласти тертий шоколад, улити холодне молоко й розтирати доти, доки не утвориться однорідна маса. Коли вона загусне, додати розтерті з цукром жовтки, ретельно вимішати, додати збиті в піну білки. Викласти масу у змащені жиром і посипані сухарями формочки для бабок і випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 30 хв.

РУЛЕТИ

Бісквітний рулет із джемом

Для тіста: ***100 г борошна, 4 яйця, 150 г цукру.***
Для начинки: ***250 г джему.***

Білки збити, поступово додаючи цукор, вимішати з жовтками, а потім із борошном. Цю масу вилити шаром 1,5 см на застелене промащеним папером деко. Випікати в духовці при температурі 210–220 °С протягом 15 хв, стежачи, щоб не пересушити. Спечене тісто змастити джемом. Папір підняти за один край і згорнути тісто у вигляді рулету, який загорнути в цей папір. Коли рулет остигне, посипати його цукровою пудрою й нарізати.

Рулет із корицею

300 г борошна, 150 мл молока, 2 яйця, 50 г цукру, 50 г вершкового масла, 20 г дріжджів, 1 ч. л. солі, 1 ч. л. меленої кориці, 50 г посічених горіхів.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. л. цукру й 1 ст. л. борошна. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд із борошном, додати розтерті з цукром до білого жовтки, посолити і замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплене масло, вимісити ще раз, щоб тісто ввібрало весь жир,

накрити і поставити в тепле місце. Розкачати тісто на пласт завтовшки 1 см. Поверхню пласта змастити маслом, посипати корицею з цукром і загорнути тісто в рулет. Рулет покласти на змащене маслом деко й поставити в тепле місце для вистоювання протягом 60–70 хв. Потім змастити яйцем і обсипати посіченими ядрами горіхів. Випікати рулет при температурі 200–210 °С протягом 40–45 хв.

Горіховий рулет

Для тіста: ***5 яєць, 150 г цукру, 100 г посічених горіхів, 50 г мелених сухарів із білого хліба.***
Для крему: ***100 г борошна, 100 мл кави з молоком, 2 жовтки, 50 г цукру, 150 г вершкового масла, ваніль.***
Для помадки: ***150 г цукру, 100 мл кави з молоком, 1 ч. л. вершкового масла, ваніль, 50 г посічених горіхів.***

Білки збити з цукром. Збиваючи, додати жовтки, горіхи й сухарі. Тісто вилити на деко, застелене промащеним папером. Випікати в духовці при температурі 190–200 °С протягом 15 хв. На спечений корж викласти крем. Папір підняти за один край і тісто згорнути у вигляді рулету. Покрити його помадкою й посипати посіченими горіхами.

Для приготування крему борошно підсмажити з 50 г масла, влити каву з молоком і добре розтерти, щоб не було грудочок. Додати розтерті з цукром жовтки, ретельно вимішати, охолодити, додати решту вершкового масла, ваніль і добре розтерти.

Для приготування помадки зварити сироп із цукру й кави з молоком (він має бути густим). Тоді додати масло, ваніль і розтерти. Коли почне густнути, змастити рулет.

Рулет перекладний

Для тіста: ***500 г борошна, 250 мл молока, 2 яєчні жовтки, 100 г цукру, 100 г жиру, 50 г дріжджів, $1/2$ ч. л. солі, 200 г варення, ваніль.***
Для горіхової начинки: ***200 г посічених горіхів, 100 г цукру, 3 ст. л. молока або кави з молоком, ваніль.***
Для макової начинки: ***100 г маку, 50 г цукру, 1 яєчний білок.***

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. л. цукру й 1 ст. л. борошна. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд із борошном, додати розтерті з цукром до білого жовтки, ваніль, посолити й замісити пухке тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир, вимісити ще раз, щоб тісто ввібрало весь жир, накрити й поставити в тепле місце, щоб підійшло. Розкачати тісто на круглий пласт і смугами (приблизно 4 см) накласти на нього начинку — спочатку горіхову, потім макову — і варення до половини коржа. Потім тісто згорнути в рулет, починаючи з боку начинки, покласти на деко, застелене промащеним папером, та поставити в тепле місце, щоб підійшло. Змастити рулет яйцем і випікати при температурі 210–220 °С протягом 1 год. Спечений рулет іще гарячим посипати цукровою пудрою з ваніллю.

Для приготування начинки: горіхової — посічені горіхи й цукор розвести молоком або кавою до консистенції сме-

тани, додати ваніль; макової — мак запарити, розтерти з цукром, додати білок і вимішати; варення покласти на друшляк, щоб відділився сироп.

Рулет з лимоном

Для тіста: ***300 г борошна, 125 г сметани, 2 яйця, 2 ст. л. цукру, 2 ст. л. маргарину або вершкового масла.***
Для начинки: ***2 лимони, 200 г цукру.***

Маргарин або масло розтерти з цукром, яйцями, додати сметану, борошно. Замісити некруте тісто й залишити його на 2 год. Потім тісто тонко розкачати і змастити білком. Посередині смугою накласти лимонну начинку, згорнути в рулет, змастити яйцем і випікати при температурі 210—220 °С протягом 30 хв. Готовий рулет гарячим посипати цукровою пудрою.

Для приготування начинки цілі лимони проварити, 3—4 рази зливаючи воду й заливаючи гарячою. Коли остигнуть, розрізати, вийняти зернятка, змолоти м'якоть на м'ясорубці або натерти на тертці і зварити з цукром.

Рулет із повидлом

Для тіста: ***500 г борошна, 250 мл молока, 2 яєчні жовтки, 100 г цукру, 100 г жиру, 50 г дріжджів, 1/2 ч. л. солі, ваніль.***
Для начинки: ***500 г варення без сиропу або повидла.***

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. л. цукру, поставити бродити. Потім з'єднати з борошном, розтопленим жиром, розтертими з цукром жовтками, ваніллю, посолити й замісити. Тісто накрити й поставити в тепле місце, щоб підійшло. З тіста розкачати два круглі коржі. На один з них покласти половину варення, накрити другим і згорнути їх у рулет. Кінці потрібно заліпити, щоб варення не витікало. Рулет покласти на застелене промащеним папером деко й залишити на деякий час, щоб тісто підійшло. Тоді змастити яйцем і випікати 45 хв у духовці при температурі 210—220 °С. Готовий рулет іще гарячим посипати цукровою пудрою і ваніллю.

Рулет із маком нашвидкуруч

Для тіста: ***300 г борошна, 125 мл молока, 2—3 яєчні жовтки, 100 г цукру, 2 ст. л. маргарину або вершкового масла, 20 г дріжджів, 1/2 ч. л. солі.***
Для начинки: ***200 г маку, 100 г цукру, 1 яєчний білок, 1 ст. л. манних круп, ваніль.***

У посуд із борошном влити дріжджі, розведені в теплому молоці з 1 ст. л. цукру. Коли дріжджі почнуть бродити, посолити, додати розтерті з цукром жовтки, влити розтоплений жир і замісити пухке тісто. Накрити й поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тісто розкачати, покласти начинку, згорнути тонкий довгий рулет, скрутити його спіраллю, викласти на змащене деко, залишити на деякий час, щоб підійшло. Тоді змастити білком і випікати в духовці при температурі 210—220 °С протягом 45 хв.

Для приготування начинки запарений у кількох водах мак добре розтерти, додати цукор і ваніль, вимішати з білком і манними крупами.

Маковий рулет

Для тіста: ***1 кг борошна, 0,5 л молока, 4 яєчні жовтки, 100 г цукру, 100 г маргарину або вершкового масла, 50 г дріжджів, 1/2 ч. л. солі, ваніль.***
Для начинки: ***1 кг маку, 400 г цукру, 200 мл води, 2 яєчні білки, 50 г вершкового масла, 2 ст. л. меду, 100 г посічених горіхів, 100 г родзинок, ваніль.***

Запарити гарячим молоком 300 г борошна й розтерти, щоб не було грудочок. Коли охолоне, додати розведені в теплому молоці з 1 ст. л. цукру дріжджі, вимішати й поставити в тепле місце, щоб розчина підійшла. Потім додати збиті на парі жовтки з цукром, ваніль, посолити. Всипати решту борошна й замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир і місити, поки тісто не вбере його. Накрити й поставити, щоб підійшло. Тісто й мак поділити на 4 частини. Тонко розкачане тісто змастити білком, викласти рівним шаром мак, міцно згорнути в рулет. Рулет загорнути в змащене жиром папір так, щоб папір залишався з обох кінців поза тістом на 10 см. Викласти на деко, щоб тісто підійшло. Випікати в духовці при температурі 210–220 °С протягом 30 хв. Вийняти з пергаментного паперу перед нарізанням і посипати цукровою пудрою.

Для приготування начинки мак промити в кількох водах, запарити на кілька годин, відцідити крізь сито, розтерти частинами в макітрі або змолоти три рази на м'ясорубці. З цукру й води зварити густий сироп, усипати мак і відразу зняти з плити, додати вершкове масло та мед, родзинки, посічені горіхи, ваніль і вимішати. Коли охолоне, додати білки й добре розтерти.

Рулет із маком

Для тіста: ***500 г борошна, 250 мл молока, 3 яєчні жовтки, 100 г цукру, 200 г маргарину або вершкового масла, 30 г дріжджів, 1/2 ч. л. солі.***
Для начинки: ***250 г маку, 100 г цукру, 1 яєчний білок, 25 г масла, 2 ст. л. меду, 50 г посічених горіхів, 50 г родзинок, ваніль.***

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. л. цукру й поставити, щоб почали бродити. Розтерти масло або маргарин із цукром, додаючи по одному жовтку. У цю масу влити розведені дріжджі, всипати борошно й замісити пухке тісто. Накрити його й поставити, щоб підійшло. Тісто поділити на чотири частини і на кожну викласти приготовлену начинку. Згорнути в рулети, кожен покласти на змащене жиром деко й залишити на деякий час, щоб тісто підійшло. Змастити яйцем і випікати в духовці при температурі 210–220 °С протягом 35 хв.

Для приготування начинки запарений у кількох водах мак добре розтерти з цукром, додати мед, вершкове масло, горіхи та родзинки, ваніль і вимішати з білком.

Рулетики з какао

300 г борошна, 1 яйце, 100 г цукрової пудри, 150 г м'якого вершкового масла, 2 ст. л. какао, 1 яєчний жовток, 50 мл води, 1/2 ч. л. солі, цукати, волоські горіхи.

Вершкове масло розтерти з цукровою пудрою, сіллю, яйцем і борошном. Замісити тісто й розділити його на дві нерівні

частини: одну — з 1/3, другу — з 2/3 тіста. До меншої частини додати какао й добре вимішати. Темне і світле тісто розкачати так, щоб воно набуло форми прямокутника завтовшки приблизно 7 мм. Жовток збити з водою та рівномірно змастити ним пласт світлого тіста, зверху обережно покласти пласт із темного тіста так, щоб вони склеїлися. Згорнути рулетом, потім трохи охолодити й нарізати рівними кружками, викласти їх на деко й випікати в духовці при температурі 180 °С протягом 15—20 хв. Готові рулетики прикрасити цукатами і подрібненими горіхами.

Шоколадний рулет

Для тіста: ***150 г борошна, 6 яєць, 150 г цукру, 100 г мелених горіхів, 100 г шоколаду.***
Для крему: ***125 мл молока, 200 г цукру, 200 г мелених горіхів, ваніль.***
Для помадки: ***100 г цукру, 100 г шоколаду, $1/2$ ст. л. оцту, 125 мл води.***

Білки збити з цукром і, весь час збиваючи, додати жовтки, мелені горіхи, тертий шоколад, борошно. Приготовлене тісто вилити на застелене промащеним папером деко й випікати в духовці при температурі 190—200 °С протягом 15—20 хв. Спечений корж змастити начинкою і за допомогою паперу, яким застелене деко, згорнути в рулет. Рулет посипати цукровою пудрою з корицею або покрити помадкою.

Для приготування крему мелені горіхи розтерти з цукром, молоком і ваніллю до консистенції сметани, підігріти, не доводячи до кипіння, щоб цукор розпустився, й дати охолонути.

Для приготування помадки зварити сироп із цукру, води й оцту, додати тертий шоколад або какао, добре розтерти і, коли почне загусати, полити рулет, після чого посипати меленими горіхами.

Рулет із горіховою начинкою

Для тіста: ***500 г борошна, 250 мл молока, 5 яєчних жовтків, 150 г цукру, 150 г маргарину або вершкового масла, 50 г дріжджів, ваніль.***
Для начинки: ***300 г мелених горіхів, 200 г цукру, 2 яєчні білки, 100 г мелених сухарів, ваніль.***
Для помадки: ***200 г цукру, 6 ст. л. води, 1 ч. л. вершкового масла, сік $1/2$ лимона.***

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. л. цукру, поставити бродити. Потім з'єднати з борошном, розтопленим маслом, розтертими з цукром жовтками, ваніллю, посолити й замісити тісто. Накрити його й поставити в тепле місце, щоб підійшло. Розкачати тісто на два коржі. Змастити їх горіховою начинкою, згорнути в рулети й поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Тоді змастити їх білком і випікати в духовці при температурі 210—220° С протягом 45 хв. Спечений рулет іще гарячим змастити помадкою.

Для приготування начинки мелені горіхи вимішати з цукром, білками, ваніллю, щоб утворилась однорідна маса. Щоб начинки було більше, можна додати мелені сухарі.

Для приготування помадки зварити цукор із водою. Коли крапля сиропу, спадаючи, потягне за собою нитку, зняти його з плити, додати масло, лимонний сік або кілька крапель ли-

монної есенції й розтирати. Як почне біліти, швидко вилити на середину рулету, щоб помадка рівномірно розтеклася по боках.

Горіховий рулет із виноградом

Для тіста: ***300 г борошна, 50 г вершкового масла, 1 яйце, 1 ч. л. оцту, 1/2 ч. л. солі.***
Для начинки: ***1 кг винограду, 50 г вершкового масла, 130 г лісових горіхів, 180 г цукру, кориця.***
Для змащування: ***молоко.***

У просіяне борошно всипати сіль, додати масло, яйце, оцет, трохи води, замісити тісто й розділити його на дві частини. Розкачати обидві частини на притрушеній борошном дошці, збризнути розтопленим маслом, покласти ягоди винограду, посипати цукром, корицею, натертими горіхами і згорнути в рулети. Обидва рулети перекласти на змащене жиром деко, змочити молоком, наколоти виделкою й випекти в гарячій духовці. Спечені рулети охолодити й розрізати на шматки, притрусити цукровою пудрою.

Медовий рулет

Для тіста: ***500 г борошна, 125 мл молока, 2 яйця, 150 г цукру, 300 г вершкового масла, 50 г дріжджів, 1/2 ч. л. солі.***
Для змащування: ***200 г меду.***
Для посипання: ***посічені горіхи, цукрова пудра.***

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. л. цукру й 1 ст. л. просіяного борошна. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд із борошном, додати розтерті з цукром яйця, 50 г розтопленого вершкового масла, посолити і замісити пухке тісто. Накрити й поставити його в тепле місце, щоб підійшло. Тісто розкачати тонким пластом, дві третини його змастити розм'якшеним вершковим маслом. Останню, незмащену, частину загорнути на змащену і покрити змащеним краєм; кінці рулету защипнути, щоб не витікало вершкове масло. Потім тісто розкачати ще раз і скласти вчетверо, уже не змащуючи вершковим маслом. Нарешті розкачати заготовку в один пласт, густо намастити медом і згорнути в рулет. Випікати в духовці при середній температурі. Готовий рулет остудити, посипати цукровою пудрою та посіченими горіхами.

Рулет із печивом

Для тіста: ***500 г борошна, 300 мл молока, 2 яєчні жовтки, 2 ст. л. цукру, 80 г вершкового масла, 30 г дріжджів, 1/2 ч. л. солі, трохи рому.***
Для начинки: ***200 г волоських горіхів, 3 шт. печива, 100 мл молока, цедра 1 лимона, 50 г родзинок, 3 ст. л. цукру.***

Дріжджі розвести в частині теплого молока з 1 ст. л. цукру й поставити в тепле місце, щоб почали бродити. Решту цукру розчинити в решті молока, посолити, додати яєчні жовтки та ром. Дріжджі з'єднати з молоком, додати борошно й замісити тісто. Потім улити розтоплене масло й вимісити до появи бульбашок. Присипати тісто борошном, накрити рушником і залишити в теплому місці підходити. Коли тісто збільшиться в об'ємі майже вдвічі, викласти його на приси-

пану борошном дошку й розділити на 2 частини. Розкачати тісто на пласт завтовшки з палець, на ньому розкласти рівним шаром начинку з волоських горіхів, згорнути в рулет, покласти на змащене олією деко. Залишити на 30 хв, щоб тісто піднялося. Потім змастити яєчним жовтком і випекти в не дуже гарячій духовці.

Для приготування начинки горіхи і здобне печиво окремо пропустити крізь м'ясорубку. Молоко скип'ятити, покласти в нього горіхи, цукор і ретельно розмішати. Знявши з вогню, додати в цю масу печиво, родзинки і лимонну цедру. Якщо маса виявиться занадто густою, розбавити її молоком до потрібної консистенції. Дати охолонути.

Рулет з абрикосовим джемом

450 г борошна, 200 г сметани, 1 яйце, 2 ст. л. цукру, 100 г вершкового масла або маргарину, абрикосовий джем, 1 ч. л. солі, $^1/_2$ ч. л. соди.

Замісити тісто з борошна, сметани, цукру, розм'якшеного вершкового масла, солі та соди. Розділити його на 4 частини й розкачати кожну частину на пласт завтовшки 5—7 мм. Потім намастити рівним шаром джему і згорнути в рулети. Перекласти їх у змащену маслом форму, змастити зверху збитим яйцем, наколоти в кількох місцях виделкою. Випікати рулети в духовці при температурі 200—220 °С протягом 15—20 хв. Спечені рулети викласти на дошку, накрити чистим рушником і залишити на 15—20 хв. Тільки після цього їх можна розрізати на порції.

Такі рулети можна готувати з протертою з цукром смородиною чи полуницями, будь-яким іншим джемом чи повидлом, меленими волоськими горіхами, змішаними з цукром, маком, родзинками.

Пісочний рулет із медом та горіхами

Для тіста: ***450 г борошна, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 4 ст. л. сметани, $^1/_2$ ч. л. солі, $^1/_2$ ч. л. соди.***
Для начинки: ***200 г волоських горіхів, 1 яйце, 2 ст. л. меду, кориця.***

Розтерти масло з цукром, додати сметану, соду, сіль, потім борошно. Усе добре вимішати. Готове тісто розкачати на пласт приблизно 20×25 см. Розкачати треба так, щоб один край пласта був трохи тоншим за інший. Товстий край змастити яйцем, а тонкий — медом, посипати розтертими горіхами, корицею та цукром. Пласт згорнути в рулет, починаючи з тонкого краю, потім перекласти на змащене маслом деко, змастити рулет яйцем. Для виходу пари в тісті паличкою зробити 5—6 проколів. Випікати в духовці при температурі 180—200 °С протягом 30—40 хв.

Горіховий рулет нашвидкуруч

150 г ядер горіхів, 4 яйця, 150 мл вершків, цедра $^1/_2$ лимона, 50 г цукрової пудри, 30 г сухарів.

Білки та жовтки нарізно збити в піну й перемішати. Додати 100 г дрібних ядер горіхів, подрібнену цедру та 25 г цукрової

пудри. Масу виложити шаром завтовшки 1 см на змащену маслом і посипану сухарями форму. Випікати при температурі 240 °С протягом 10 хв. Випечений пласт іще теплим покрити начинкою і згорнути в рулет. Подавати, нарізавши тоненькими скибочками.

Для приготування начинки у вершки додати решту цукрової пудри, 50 г мелених ядер горіхів і масу добре збити.

Рулет фруктово-ромовий із листкового тіста

Для тіста: ***400 г борошна, 1 яйце, 2 ст. л. цукру, 120 г вершкового масла, 1 ст. л. оцту, 125 мл води, 1 ч. л. солі, 50 г смальцю.***
Для начинки: ***10 невеликих яблук, 5 яєць, 1 апельсин, 100 мл рому, 1 лимон, 120 г борошна, 350 г цукру, 200 мл води, ваніль.***

Сіль, цукор і оцет розчинити у воді (три чверті норми), додати яйце, борошно, масло й замісити тісто, поступово вливаючи решту води. Залишити тісто на 30 хв для набухання суміші, за 10 хв іще раз вимішати. Масло перед закладанням у тісто розм'якшити до зникнення грудочок, а потім перемішати з борошном (борошно вбере частину вологи, і масло стане сухішим і липким, що сприятиме рівномірному розподілу його між шарами тіста; без додавання борошна масло ковзатиме між шарами й товщина їх буде неоднакова). Вистояне тісто розкачати у формі прямокутника так, щоб краї були трохи тонші за середину. У центр прямокутника з тіста покласти шматок масла і згорнути у вигляді конверта, защипати краї, розкачати тісто на прямокутник, з'єднати протилежні кінці прямокутника посередині, защипати і ще раз скласти вдвічі. Таким чином, вийде чотири шари тіста. Їх необхідно винести на холод і залишити на 30 хв. Після охолодження знов розкачати тісто, змастити смальцем, накрити серветкою та залишити на кілька хвилин. Потім тісто руками розім'яти на тонкий, вузький та довгий пласт на притрушеній борошном скатертині, висушити і знову змастити смальцем.

Для начинки з яєць, 120 г цукру, борошна, лимонного соку приготувати бісквітну масу, розділити її на 20 частин і розкласти на розтягнутому пласті горбками на однаковій відстані (1–2 см) один від одного. У кожен бісквітний горбок удавити по половинці невеликого обчищеного яблука. Обережно згорнути листковий пласт і перекласти на змащене деко. Поверхню виробу змастити пряженим смальцем і випікати до рум'яного кольору. З решти цукру, води, ванілі зварити сироп, остудити й додати до нього апельсиновий сік, натерту апельсинову й лимонну цедру, ром. Отриманим розчином просочити рулет.

Пуншевий рулет

80 г борошна, 7 яєць, 240 г цукрової пудри, 1 ст. л. какао, 50 мл рому, 1 ст. л. малинового або вишневого сиропу, 100 г абрикосового повидла, 50 мл води.

Яйця збити з цукровою пудрою, додати борошно й вимісити тісто. Готове тісто розділити на 2 частини. З однієї випекти бісквітний пласт, іще гарячим викласти його на посипану

борошном тканину й без начинки згорнути в рулет. Другу порцію тіста розділити ще на 3 частини: першу частину умісити з 1 ст. л. какао, другу — з ромом, третю — з сиропом. Деко, на якому випікався бісквітний пласт, вистелити промасленим папером і вилити на нього всі три маси, відділивши їх одну від іншої картонними перегородками. Коржі охолодити, потім нарізати дрібними кубиками і змішати з такою кількістю розведеного водою абрикосового повидла, щоб вийшла однорідна маса, придатна для начинки. Охолоджений рулет розгорнути, змастити тонким шаром густого абрикосового повидла, а зверху рівномірним шаром начинки. Рулет знову згорнути за допомогою тканини й залишити на столі на 1—2 год.

Рулет «Братиславський»

Для тіста: ***500 г борошна, 300 г сметани, 3 яйця, 20 г цукру, 200 г жиру або 250 г вершкового масла, 10 г дріжджів, 1 г солі.***
Для горіхової ***начинки: 150 г посічених волоських горіхів, 200 г цукру, 80 г панірувальних сухарів, 50 г родзинок, 4 г кориці, сік та цедра 1 лимона.***
Для макової ***начинки: 150 г маку, 150 г цукру, 80 г панірувальних сухарів, 50 г родзинок.***
Для сиропу: ***150 г цукру, 150 мл води.***

Із 50 г борошна, 100 г сметани, цукру та дріжджів приготувати розчину й поставити для бродіння. Решту борошна, сіль, жовток і два білки розмішати, розтерти з жиром, додати розчину, решту сметани й вимішати тісто не дуже густої консистенції. Готове тісто поставити на 30 хв у холодне місце, після чого розрізати на два шматки і кожен з них розкачати на пласт завтовшки 0,5 см. Один пласт покрити горіховою начинкою, зверху покласти другий пласт і покрити його маковою начинкою. Потім згорнути тісто в рулет, який перекласти на змащене маслом і посипане борошном деко й поставити в холодне місце на 30 хв, а потім випекти. Остиглий рулет змастити сумішшю з двох жовтків та одного білка і знову виставити на холод. Коли поверхня рулету підсохне, виріб знову змастити яєчною сумішшю, виставити на холод на 30 хв. Випікати при температурі 180—200° С.

Для приготування начинки ядра волоських горіхів змішати з цукровим сиропом, додати панірувальні сухарі, родзинки, корицю, лимонний сік і терту лимонну цедру. Так само приготувати начинку з маку, додавши до названих продуктів замість горіхів мак.

Для приготування цукрового сиропу розчинити цукор у воді і, постійно помішуючи, проварити до повного розчинення цукру.

Банановий рулет

Для тіста: ***75 г борошна, 1 яйце, 1/2 банки згущеного молока, 1/2 ч. л. соди, 1/2 ч. л. оцту.***
Для крему: ***1/2 банки згущеного молока, 100 г вершкового масла, 1 банан.***
Для посипання: ***2 ст. л. посічених горіхів.***

Яйце добре збити, додати погашену оцтом соду, згущене молоко, просіяне борошно й ретельно вимішати. Готове тісто перелити на змащене маслом деко, поставити в попередньо

розігріту духовку й випікати при температурі 200° С до золотавого кольору. Спечений корж перекласти на вологий рушник, трохи охолодити і ще теплим змазати масляним кремом. Поверх крему викласти дрібно нарізаний банан та згорнути рулет. Зверху змастити кремом, посипати горіхами й поставити на 1—2 год в холодильник.

Для приготування крему розм'якшене вершкове масло збити в пухку масу і, продовжуючи збивати, поступово додавати згущене молоко. Готовий крем охолодити.

Полуничний рулет

Для тіста: ***75 г борошна, 3 яйця, $1/2$ ч. л. солі, 75 г крохмалю, 3 ст. л. цукру, 3 ст. л. води, ванільний цукор.***
Для начинки: ***500 г полуниць, 400 мл вершків, 75 г цукру, 2 ч. л. желатину, 2 ст. л. води, ванільний цукор.***

Яйця збити з водою, продовжуючи збивати, поступово додати цукор і ванільний цукор. Крохмаль змішати з борошном, сіллю та содою, просіяти, додати до яєць і обережно перемішати. Готове тісто викласти тонким шаром на деко, застелене промащеним папером, і випікати 10—15 хв. Готовий корж одразу ж перекласти на присипаний цукром рушник, зняти папір і згорнути в рулет разом із рушником. Покласти охолонути.

Достиглі полуниці залишити для прикрашання, решту — розрізати на четвертини. Желатин залити холодною водою й поставити на 10 хв, щоб набряк, потім розчинити в гарячій воді. Вершки збити, поступово додаючи теплий желатин,

цукор і ванільний цукор. Збиті вершки змішати з нарізаними полуницями. З коржа зняти рушник і викласти на нього збиті вершки з полуницями і знову згорнути в рулет, Прикрасити рулет збитими вершками і свіжими полуницями.

Рулет зі сливами

1 кг слив, 100 г цукру, 50 г мигдалю, цедра та сік $1/2$ лимона, 1 ст. л. води, цукрова пудра.

Цукор, лимонний сік і воду проварити до одержання густого тягучого сиропу. Додати до нього очищені від шкірки та кісточок сливи і все варити до одержання густої маси. Потім додати лимонну цедру й продовжувати варити доти, доки маса не стане такою густою, що опущена в неї ложка буде стояти. Зварену масу трохи остудити, додати нарізаний соломкою мигдаль і на дошці, притрушеній цукровою пудрою, скачати з маси товсту ковбасу. Виріб висушити в теплому сухому місці. Перед уживанням нарізати рулет тоненькими скибочками.

Вершковий рулет

Для тіста: ***400 г борошна, 200 г цукру, 8 яєчних жовтків, 4 яєчні білки, 1 ст. л. крохмалю.***
Для начинки: ***500 г свіжої малини, 8 ст. л. цукрової пудри, 200 мл вершків.***

Яєчні жовтки розтерти з цукром до білого, окремо збити білки в міцну піну. Потім білки з жовтками з'єднати, всипати

просіяне та змішане з крохмалем борошно. Вимішати тісто, перекласти його на деко, застелене промащеним папером, і випікати корж при температурі 190–210° С протягом 10 хв. Спечений бісквітний корж перекласти на посипаний цукровою пудрою папір, накрити серветкою й залишити, доки не охолоне.

Для приготування начинки малину обережно промити й обсушити. Частину ягід залишити для прикрашання, решту розім'яти виделкою. Охолоджені вершки збити з цукровою пудрою в пухку масу і змішати з малиновим пюре. Потім намастити корж начинкою і за допомогою паперу згорнути його в рулет. Перед подаванням на стіл посипати цукровою пудрою та прикрасити цілими ягодами малини.

Рулет «До чаю»

Для тіста: ***300 г борошна, 1 яйце, $^1/_2$ ч. л. солі, 100 г вершкового масла, 1 ч. л. оцту.***
Для начинки: ***200 г сметани, 250 г манних круп, 4 яйця, 100 г вершкового масла, 50 г цукру, $^1/_2$ ч. л. солі.***

Розм'якшене вершкове масло, яйце, просіяне борошно, сіль, трохи теплої води й оцет ретельно перемішати. Вимішувати тісто доти, доки воно не перестане прилипати до рук і дошки. Потім тісто розкачати на тонкий пласт, збризнути розтопленим маслом, намастити начинкою. Пласт згорнути в рулет, змастити молоком і випекти в духовці при середній температурі.

Для приготування начинки масло розмішати з жовтками, додати сіль, сметану, манні крупи. Суміш залишити на 30–45 хв. Білки з цукром збити в піну й обережно з'єднати з масляно-жовтковою масою.

Яблучний рулет

Для тіста: ***300 г борошна, 1 яйце, 1 г солі, 1 ч. л. оцту, 50 г олії або вершкового масла, 200 мл води.***
Для начинки: ***1,5 кг яблук, 100 г мелених сухарів, 200 г цукру, мелена кориця, 100 г родзинок.***
Для посипання: ***2 ст. л. цукрової пудри.***

Борошно просіяти разом із сіллю, додати яйце, оцет, масло, теплу воду. Ретельно вимішати тісто (воно не має прилипати до рук). Тісто розкачати на тонкий пласт і залишити на деякий час. Збризнути його олією, половину пласта посипати сухарями, покласти натерті обчищені яблука, цукор, корицю, родзинки, решту сухарів і ще раз збризнути олією. Краї пласта загнути вгору та згорнути рулет. Перекласти на змащене олією деко, змастити маслом і випекти в гарячій духовці. Готовий рулет нарізати скибочками та посипати цукровою пудрою.

Гарбузовий рулет

Для тіста: ***1 кг борошна, 80 г цукру, 1 яйце, 100 г вершкового масла, 250 мл води, $1^1/_2$ ч. л. солі.***
Для начинки: ***1 кг обчищеного гарбуза, 100 г цукрової пудри, 200 г посічених горіхів.***

У просіяне борошно вбити яйце, додати розм'якшене масло, цукор і, поступово додаючи солону воду, замісити круте тіс-

то. Залишити його на 20 хв при кімнатній температурі, потім розділити на дві частини і кожну частину розкачати на тонкий пласт. Один із них змастити розтопленим вершковим маслом і тонким шаром викласти начинку. Зверху покласти другий пласт, його теж змастити розтопленим вершковим маслом і викласти начинку. Потім згорнути в рулет і перекласти на деко, змащене маслом. Уже на деку розрізати рулет на порційні шматочки, щоб випарилася волога, зверху змастити збитим із цукровою пудрою яйцем. Випікати в духовці при температурі 200—220 °С протягом 45 хв. На стіл подавати холодним до чаю або компоту.

Для приготування начинки з гарбуза зрізати шкірку, вийняти насіння, натерти на тертці, додати цукор та посічені горіхи, усе ретельно перемішати.

Рулет на пиві

Для тіста: ***200 г цукру, 3 яєчні жовтки, 250 мл пива, 200 мл олії, борошно.***
Для крему: ***250 г обчищених горіхів, 150 г цукру, 3 яєчні білки, 1 ст. л. какао.***
Для помадки: ***300 г цукру, 100 мл води.***

Жовтки розтерти з цукром. Продовжуючи вимішувати, поступово додати пиво та олію, потім просіяне борошно (скільки вбере тісто). Тісто повинно бути м'яким. Готове тісто розкачати на тонкий пласт, збризнути розтопленим маслом, змастити кремом, згорнути в рулет і випекти в духовці при середній температурі. Готовий рулет намастити гарячою помадкою.

Для приготування крему яєчні білки збити в міцну піну, поступово додаючи цукор, а потім змішати з посіченими волоськими горіхами та какао. Усе добре вимішати.

Для приготування помадки цукор висипати на суху сковороду і, весь час помішуючи, смажити, доки він не набуде золотавого кольору. Потім влити воду й закип'ятити.

Рулет «Молдавський»

Для тіста: ***450 г борошна, 1 яйце, 100 мл олії, 2 ст. л. теплої води, 1/2 ч. л. солі.***
Для начинки з бринзи: ***200 г бринзи, 2 ст. л. вершкового масла.***
Для м'ясної начинки: ***250 г вареного м'яса, пропущеного крізь м'ясорубку, 2 ст. л. вершкового масла, 3 цибулини, 1 ст. л. зелені кропу, сіль, чорний мелений перець — за смаком.***
Для начинки з цибулі: ***5 цибулин, вершкове масло для смаження, сіль, чорний мелений перець — за смаком.***
Для яблучної начинки: ***300 г натертих на тертці яблук, 2 ст. л. цукру, 1,5 ст. л. мелених сухарів із білого хліба.***

Олію з'єднати з водою і трохи підігріти. Додати збите яйце, просіяне борошно, сіль і замісити тісто. Тісто місити, поки воно не стане еластичним і не перестане липнути до рук. Вимішане тісто накрити теплим рушником і залишити на 30 хв. Потім розрізати на 2—4 частини, перекласти на серветку, присипану борошном, і розкачати кожну з частин. Кожний розкачаний пласт змастити вершковим маслом, викласти тоненьким шаром начинку й туго згорнути тісто в рулет.

Перекласти на змащене олією деко й випікати в духовці протягом 20 хв. Готовий рулет змастити маслом.

Для приготування будь-якої начинки треба змішати всі компоненти. Для приготування начинки з цибулі її попередньо слід підсмажити на вершковому маслі.

Рулет «За п'ять хвилин»

125 г борошна, 125 г цукру, 3 яйця, 150 г сухого молока, $^{1}/_{2}$ ч. л. соди.

Яйця збити з цукром, додати борошно, сухе молоко, погашену оцтом соду. Ретельно все вимішати й вилити на гаряче деко, змащене олією. Духовку попередньо розігріти до температури 200–230 °С і випікати корж протягом 5 хв. Спечений корж відразу намастити густим повидлом, іще гарячим згорнути в рулет. Замість повидла можна використати будь-яку іншу начинку.

Рулет із яєчною начинкою

Для тіста: ***100 г борошна, 25 г цукрової пудри, 2 яйця, 100 г маргарину, 100 мл молока, 100 цукру, 25 г дріжджів, 1 г ванілі, 5 г солі.***
Для начинки: ***8 яєць, 200 г сметани, 50 г цукру, 5 мл лимонного соку.***

Дріжджі розвести в невеликій кількості теплого молока з 1 ст. л. цукру й поставити в тепле місце, щоб почали бродити. Решту цукру розчинити в молоці, посолити, додати яйця, ваніль. Дріжджі з'єднати з молоком, додати борошно й замісити тісто. Потім улити розтоплений маргарин і вимісити до

появи бульбашок. Поставити тісто в тепле місце на 2–2,5 год. Потім розкачати його на пласт завтовшки 2 мм, викласти на нього яєчну начинку, згорнути в рулет. Зверху рулет змастити олією та випікати в духовці при температурі 200–220 °С протягом 30–40 хв. Спечений рулет посипати цукровою пудрою.

Для приготування начинки яйця круто зварити, потім дрібно нарізати, з'єднати зі сметаною, цукром, соком лимона. Усе добре перемішати.

Рулет із родзинками

Для тіста: ***500 г борошна, 80 мл води, 4 яйця, 100 мл олії, 100 г цукру, 10 г дріжджів, $^{1}/_{4}$ ч. л. солі.***
Для начинки: ***400 г родзинок, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 1 яйце.***
Для посипання: ***1 ст. л. цукрової пудри.***

Дріжджі розвести в теплій воді з 1 ст. л. цукру. Коли вони почнуть бродити, влити їх у миску з борошном, посолити, додати розтерті з цукром жовтки й замісити тісто. Коли воно почне відставати від рук, влити олію та вимісити. Накрити й поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім розкачати тісто на пласт завтовшки 4 мм. Поверхню змастити яйцем, рівномірно висипати на неї промиті родзинки й обсипати їх цукром. Згорнути пласт у рулет, перекласти його на змащене олією деко швом униз. Поставити рулет на 30 хв, щоб підійшов. Потім змастити поверхню рулету вершковим маслом, зробити проколи дерев'яною паличкою й випікати при температурі 200–220 °С протягом 30 хв. Спечений рулет змастити вершковим маслом і посипати цукровою пудрою.

Рулет на вині з сирною начинкою

Для тіста: *300 г борошна, 80 г цукрової пудри, 2 яйця, 150 г вершкового масла або маргарину, біле сухе вино, 30 г ванільного цукру, 1/2 ч. л. солі, лимонна цедра.*
Для начинки: *50 г вершкового масла, 80 г цукрової пудри, 15 г ванільного цукру, 3 яйця, 300 г кисломолочного сиру, 50 г горіхів, 50 г родзинок, цедра 1 лимона.*

Борошно змішати з сіллю, цукровою пудрою, ванільним цукром і просіяти крізь сито. Додати масло, жовтки, подрібнену цедру лимона, біле вино й замісити тісто. Вимішане тісто залишити на 30 хв. Потім розкачати його на пласт і намастити сирною начинкою. Пласт згорнути в рулет, змастити білком і випекти в духовці при середній температурі.

Для приготування начинки розм'якшене масло розтерти з цукровою пудрою, ванільним цукром і протертим крізь сито сиром. Потім ввести по одному яйця, ретельно перемішати, додаючи цедру, горіхи, родзинки.

Грибний рулет

Для тіста: *180 г борошна, 6 яєць, 1/2 ч. л. солі.*
Для начинки: *4 круто зварені яйця, 300 г свіжих грибів, 1 морквина, 200 г зеленої цибулі, 3 ст. л. олії, сіль, чорний мелений перець — за смаком.*

Яєчні жовтки посолити і збити міксером до білого, додати збиті в густу піну білки, просіяне борошно, сіль і все обережно перемішати. Готове тісто викласти на застелене промащеним папером деко, розрівняти і випекти в гарячій духовці до готовності. Готовий бісквіт перекласти на дошку разом із папером, туго згорнути в рулет і охолодити.

Для приготування начинки зелену цибулю нарізати, посолити, підсмажити на олії, з'єднати з нарізаними вареними яйцями, поперчити й перемішати. Гриби промити, дрібно нарізати, додати натерту на тертці моркву й підсмажити до готовності на олії, наприкінці посолити.

Холодний рулет розгорнути, половину коржа намастити підсмаженою цибулею, решту — грибною начинкою. Знов туго загорнути в рулет і покласти в холодильник.

Рулет зі шкварками

250 г борошна, 100 г відвареної картоплі, 2 яйця, 200 мл молока або сметани, 250 г шкварок, 2 цибулини, 1 ст. л. дрібно нарізаної петрушки, сіль, перець — за смаком.

Картоплю натерти на тертці або пропустити крізь м'ясорубку, додати борошно, сіль, яйця й місити тісто, доки воно не перестане прилипати до рук. Перекласти на посипану борошном дошку, розкачати тісто на пласт завтовшки з палець.

Шкварки підсмажити, на отриманому смальці підсмажити дрібно нарізану цибулю, додати петрушку, добре посолити, поперчити й отриману суміш рівномірно розподілити на розкачаному тісті. Потім обережно згорнути в рулет і розрізати на шматки завдовжки 5 см. Отримані рулети викласти на змащену жиром сковороду і підсмажити. Час від часу треба поливати рулети молоком або сметаною. Подавати гарячими.

Картопляний рулет

500 г борошна, 500 г картоплі, 2 яйця, 2 ст. л. олії, 125 г цукру, 20 г дріжджів, цедра 1 лимона, ванільний цукор, сіль, мармелад або джем.

Картоплю відварити в шкірці, обчистити, натерти на дрібній тертці, змішати з яйцями, олією, цукром, натертою цедрою лимона, сіллю, ванільним цукром, розкришеними дріжджами й борошном. Вимісити тісто, дати йому підійти, потім розділити на дві частини. Дошку змастити олією, на ній розкачати тісто у формі прямокутника. Обидві частини намастити мармеладною начинкою та згорнути в рулет. Перекласти їх на змащене олією деко й випікати при температурі 180—200 °С протягом 30 хв.

Рулет із капустою

Для тіста: ***600 г борошна, 1 яйце, 400 мл води, сіль, трохи жиру.***
Для начинки: ***700 г капусти, 50 г жиру, $1/2$ ст. л. цукру, сіль, чорний мелений перець — за смаком.***

Яйце розтерти з розм'якшеним жиром, усипати борошно й замісити м'яке еластичне тісто, додаючи потроху теплу розсолону воду. Протягом чверті години вимішувати тісто на дошці, присипаній борошном. Вимішане тісто розділити на дві частини, їх поверхню змастити теплим жиром, накрити теплою мискою і поставити на 15—20 хв, щоб підійшло. Після цього на великій скатертині розкачати тісто у формі чотирикутника, потім руками розтягти його до товщини паперу, залишити підсохнути.

Для приготування начинки капусту дрібно нарізати, посолити, віджати сік, який виділився. Потім підсмажити на жиру, додати цукор, перець.

Тісто збризнути теплим розтопленим жиром, розкласти начинку і згорнути в рулет. Зверху змастити жиром, перекласти на деко й запекти в духовці до червонясто-коричневого кольору.

Рулет із начинками з паштету і твердого сиру

Для тіста: ***150 г борошна, 6 яєць, сіль — за смаком.***
Для сирної начинки: ***300 г твердого сиру, 100 г вершкового масла, $1/2$ ч. л. бурякового соку, сіль і перець — за смаком.***
Для начинки з паштету: ***200 г печінки, 100 г свинячого шпику, 1 ч. л. топленого масла, 1 морквина, 1 цибулина, 1 лавровий лист, 1 скибочка булки, 1 ст. л. тертого гострого сиру, 100 мл молока, сіль і чорний мелений перець — за смаком.***

Жовтки розтерти з сіллю до білого, білки збити в міцну піну. У розтерті жовтки висипати борошно, зверху вилити білки і все це обережно перемішати ложкою зверху вниз. Готове тісто вилити на застелене промащеним папером деко, розрівняти й випекти в теплій духовці до готовності. Бісквіт перекласти на дошку разом із папером, туго згорнути в рулет так, щоб папір залишився зверху. Потім туго загорнути в серветку й охолодити. Потім рулет розгорнути, зняти папір, розрізати вздовж на дві частини. Кожну частину змас-

тити окремою начинкою, знову згорнути в рулет, загорнути у серветку й покласти в холодильник. Перед подаванням розрізати рулети на однакові частинки, покласти на блюдо, чергуючи за кольором начинки. Навколо рулету покласти зелений салат.

Для приготування сирної начинки сир розтерти до утворення однорідної маси, додати масло й розтерти у пухку масу. Додати для фарбування в рожевий колір кілька крапель бурякового соку, поперчити, посолити.

Для приготування начинки з паштету печінку залити молоком на 1 год, перекласти в каструльку зі шпиком, морквою, маслом і потушкувати до м'якості, додавши лавровий лист. Остудити, пропустити крізь м'ясорубку разом із намоченою булкою і цибулею, додати тертий сир, посолити, поперчити і збити.

КЕКСИ

Бісквітний кекс

150 г борошна, 6 яєць, 300 г цукру, 100 г посічених горіхів, 100 г родзинок, ½ ч. л. соди, ваніль.

Білки збити з цукром, додати жовтки, ваніль і швидко перемішати. Всипати борошно, соду, родзинки, посічені горіхи і злегка перемішати. Вилити цю масу у вузьку форму, застелену промащеним папером. Випікати в духовці при температурі 190—200 °С протягом 35 хв. Готовий кекс відразу вийняти з форми й посипати цукровою пудрою. Розрізати на другий день.

Лимонний кекс

200 г борошна, 4 жовтки, 300 г цукру, 200 г вершкового масла, 200 г родзинок, цедра й сік 1 лимона.

Вершкове масло збити з цукром до утворення піни, поступово ввести жовтки, цедру й лимонний сік. Вимішуючи, всипати по ложці борошно й родзинки. Цією масою наповнити вузьку форму, змащену жиром і посипану борошном. Випікати в духовці при температурі 190—200 °С протягом 45 хв. Спечений кекс відразу вийняти з форми і посипати цукровою пудрою.

Бісквітний кекс із корицею та гвоздикою

200 г борошна, 6 яєць, 250 г цукру, 100 г посічених горіхів, цедра 1 лимона, по 1/2 ч. л. меленої кориці та гвоздики.

Яйця збити з цукром у каструлі, яку поставити в більшу каструлю з киплячою водою. Коли маса підійде, зняти з плити, додати горіхи, натерту цедру, мелену корицю та гвоздику, вимішати з борошном і вилити у вузьку форму, змащену жиром і посипану борошном. Випікати в духовці при температурі 190–200 °C протягом 45 хв. Кекс одразу вийняти з форми і нарізати, підсушити в духовці і тримати накритим.

Цитрусовий кекс

350 г борошна, 5 яєчних жовтків, 250 г цукру, 250 г вершкового масла, 50 г цитрусових цукатів, 100 г родзинок, 1 лимон, 1/2 ч. л. соди, 1/2 ч. л. солі.
Для крему: ***200 г вершкового масла, 200 цукру, 200 мл молока, 4 ст. л. борошна.***

Масло з цукром збити до утворення пухкої маси, в процесі збивання поступово ввести жовтки і збивати, поки цукор повністю не розчиниться. Наприкінці збивання додати соду, сіль, борошно, цукати та родзинки й обережно перемішати. Готовим тістом наповнити вузьку змащену маслом форму. У масі, в центрі, зробити заглибину, куди після випікання покласти лимон. Випікати при температурі 200 °C протягом 25–30 хв. У готовий кекс покласти лимон і закрити його збитим заварним кремом, після чого кекс знову поставити в гарячу духовку й випікати при температурі 250–270 °C доти, доки крем не підрум'яниться. Потім кекс охолодити.

Для приготування крему вершкове масло збити з цукром і борошном. Окремо закип'ятити молоко, з'єднати його з маслом і ретельно вимішати.

Шоколадний кекс

150 г борошна, 3 яйця, 150 г цукру, 50 г посічених горіхів, 50 г родзинок, 100 г шоколаду, ваніль.

Яйця розтерти з цукром, додати борошно й вимішувати, доки маса не побіліє. Тоді додати родзинки, посічені горіхи, розтоплений шоколад, ваніль і вимішати. Цією масою наповнити вузьку форму, застелену промащеним папером. Випікати кекс у духовці при температурі 190–200 °C протягом 45 хв, потім відразу вийняти з форми, посипати цукровою пудрою. Розрізати на другий день.

Пісочний кекс

250 г борошна, 5 яєць, 250 г цукру, 250 г крохмалю, 250 г вершкового масла, сік 1 лимона, ваніль.

Масло розтерти з цукром до утворення піни і, весь час розтираючи, додати по одному жовтки, по одній ложці борошно і крохмаль, ваніль. Під кінець вимішати з піною збитих білків, лимонним соком, наповнити масою вузьку форму, змащену жиром і посипану сухарями. Випікати в духовці при температурі 190–200 °C протягом 45 хв. Духовку вимкнути,

а спечений кекс потримати в ній ще кілька хвилин, щоб висох. Різати холодним.

Бісквітний кекс із вишневим варенням

200 г борошна, 5 яєць, 200 г цукру, 100 г посічених горіхів, 100 г цукатів, 100 г родзинок, цедра 1 лимона, 100 г вишневого варення.

Білки збити з цукром, додати жовтки, лимонну цедру, борошно, цукати, посічені горіхи, родзинки, варення без сиропу і вимішати. Цією масою заповнити вузьку форму, змащену жиром і посипану борошном, і випікати в духовці при температурі 190–200 °С протягом 45 хв. Якщо верх кексу надто рум'яниться, покрити його вологим папером. Спечений кекс відразу вийняти з форми, покласти боком. Розрізати на другий день.

Горіховий кекс

300 г борошна, 7 яєць, 200 г цукру, 50 г вершкового масла, 50 г подрібнених горіхів, 1 ст. л. какао.

Яйця розтерти з цукром, додати борошно, розм'якшене вершкове масло й замісити тісто. Розділити його на дві рівні частини. В одну з них додати подрібнені горіхи, в іншу – какао. У змащену маслом і присипану борошном форму спочатку налити частину горіхового тіста, а потім частину шоколадного, потім знов шар горіхового і зверху шоколадне тісто. Випікати кекс у добре розігрітій духовці протягом 30 хв. Готовий кекс викласти на блюдо та посипати цукровою пудрою.

Кекси на майонезі

500 г борошна, 3 яйця, 7 ст. л. майонезу, 80 г родзинок, цедра 1 лимона, $^1/_2$ ч. л. соди.

Яйця збити в стійку піну, додати погашену оцтом соду. Змішати з борошном, майонезом, цедрою лимона, всипати родзинки. Ретельно вимісити і викласти тісто в змащені олією форми. Випікати при температурі 180–200 °С протягом 15–20 хв. Спечений кекс відразу посипати цукровою пудрою.

Кекс «Сюрприз»

Для тіста: ***400 г борошна, 250 г вершкового масла, 1 яйце, 250 г сиркової маси, 25 г меду, 25 г згущеного молока, 200 г волоських горіхів, 1 ч. л. соку лимона, 2 ст. л. апельсинових цукатів, $^1/_2$ ч. л. соди, 1 ч. л. солі.***
Для глазурі: ***150 г цукрової пудри, 2 ст. л. порошку какао, 2 ст. л. вершкового масла, 3 ст. л. води.***

Масло розтерти з сирковою масою, додати яйце, мед, згущене молоко, сіль, соду, сік лимона і все це добре перемішати. Потім усипати борошно, додати подрібнені горіхи і цукати. Тісто вимішати і вилити в змащену маслом і посипану борошном або сухарями форму для кексу. Випікати 40–45 хв при температурі 180 °С. Готовий кекс охолодити, викласти з форми й полити шоколадною глазур'ю, прикрасити горіхами та цукатами.

Для приготування глазурі вказані складові з'єднати і варити на водяній бані, поки суміш не загусне.

Вершковий кекс

400 г борошна, 4 яєчні жовтки, 250 мл молока, 400 г цукрової пудри, 200 г вершкового масла, цедра 1 лимона, 1 ч. л. соди.

Масло розтерти з цукровою пудрою. Не припиняючи розтирати, додати по одному жовтки, потім борошно, подрібнену лимонну цедру та соду. Постійно помішуючи утворену масу, влити молоко. Вимісити і вилити тісто у форму, змащену маслом і посипану борошном. Випікати кекс у духовці при температурі 190—200 °С протягом 25—30 хв. Готовий кекс посипати цукровою пудрою.

Кекси із лікером

320 г борошна, 250 мл молока, 3 яйця, 40 г дріжджів, 150 г маргарину, 150 г цукру, 1 ч. л. солі, 1 ст. л. цукрової пудри, 100 мл лікеру.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. л. цукру. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд із борошном. Посолити, додати розтерті з цукром яйця, влити лікер і замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир і місити доти, доки він не розійдеться рівномірно в тісті. Тісто накрити, поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім поділити його на рівні кульки, розкласти у формочки, змащені жиром. Випікати в духовці при температурі 185—210 °С протягом 45—50 хв. Готові кекси вийняти з формочок, охолодити і посипати цукровою пудрою.

Кекс нашвидкуруч

300 г борошна, 1 яйце, 250 мл кефіру, 200 г цукру, 1/2 ч. л. соди.

Яйце розтерти з цукром, додати кефір, соду й розмішати. Борошно додавати потроху, поступово вимішуючи (тісто має бути не густим). Вилити тісто у форму, змащену маслом і посипану борошном. Випікати кекс у духовці при температурі 180—200 °С, поки він не стане коричневого кольору. Можна полити кекс шоколадною глазур'ю, тоді він буде ще смачнішим.

Кекси «Ароматні»

Для тіста: ***200 г борошна, 3 жовтки, 20 г дріжджів, 100 г вершкового масла, 110 г цукру, 80 мл води, 1/2 ч. л. солі.***
Для соусу: ***300 мл вина, сік 1/2 лимона, 60 г цукру, 30 г борошна, 50 мл води, 6 яєчних білків, 3 яєчні жовтки, 1/2 ч. л. кориці, 1/2 ч. л. гвоздики.***

Із дріжджів, 50 г борошна та теплої води приготувати розчину і поставити її для збільшення об'єму. Вершкове масло добре розтерти з цукром та сіллю, додати по одному жовтки, влити все це в розчину, домішати решту борошна. Тісто трохи збити і заповнити змащені жиром і посипані борошном або сухарями форми на три чверті висоти. Залишити на деякий час, щоб трохи підійшли, потім випікати в духовці при температурі 250 °С. Перед подаванням на стіл кекси залити соусом.

Для приготування соусу вино, гвоздику, корицю та сік лимона змішати і поставити на вогонь. Коли вино трохи піді-

гріється, всипати цукор і, безперервно перемішуючи, довести рідину до кипіння. Жовтки, борошно та воду добре розмішати. Коли вино закипить, до нього додати цю масу і зняти з вогню. Білки збити в міцну піну та змішати з винно-яєчною масою.

Кавовий кекс

350 г борошна, 5 яєць, 20 г меленої кави, 100 мл води, 250 г цукрової пудри, 250 г вершкового масла, 10 г родзинок.

Каву зварити на воді та процідити. Масло розтерти з цукровою пудрою до білого і, весь час розтираючи, додати 3 жовтки, 2 яйця, борошно, зварену каву, родзинки та збиті в пухку білу піну 3 білки. Тісто вимішати і вилити в змащену маслом і посипану борошном форму для кексу. Випікати кекс у духовці при температурі 190 °С протягом 25—30 хв.

Кекс «Смачний»

300 г борошна, 200 г вершкового масла, 4 яйця, 200 г цукру, 50 г мигдалю, цедра 1 лимона, цукрова пудра, ваніль.

Масло добре розтерти з цукром. Не припиняючи розтирати, додати яйця, борошно та подрібнену цедру. Тісто вилити у форму для кексу, змащену маслом і посипану борошном, зверху посипати нарізаним соломкою мигдалем. Випікати в духовці при середній температурі протягом 25—30 хв. Готовий кекс викласти на блюдо і посипати цукровою пудрою, змішаною з ваніллю.

Медовий кекс

500 г борошна, 250 г цукрової пудри, 200 г меду, 250 мл міцного чаю, 3 ст. л. олії, 250 г нарізаних горіхів, 1 ч. л. кориці, 1 ст. л. соди, 150 г апельсинових цукатів.

Мед розвести чаєм, додати цукрову пудру, олію, горіхи, соду, корицю, цукати й борошно. Суміш добре збити і вилити її в змащену олією та притрушену борошном форму для кексу. Випекти кекс у духовці й посипати цукровою пудрою.

Кекс «Старовинний»

500 г борошна, 250 мл молока, 2 яйця, 40 г дріжджів, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 1 ч. л. солі, 30 г родзинок, товчені горіхи для посипання.

Дріжджі розчинити в теплому молоці, додати половину борошна, замісити тісто і поставити для бродіння в тепле місце на 3 год. Коли тісто підійде, покласти решту продуктів (окрім родзинок) і добре вимісити. Родзинки в тісто додати перед тим, як закладати його у форму. Тістом заповнити змащену маслом і посипану борошном форму на три чверті, поверхню змастити яйцем, посипати товченими горіхами і залишити на кілька хвилин, щоб тісто ще раз підійшло. Випікати в духовці при температурі 190 °С протягом 40 хв.

Малиновий кекс

400 г борошна, 100 г маргарину, 200 г цукру, 200 г сметани, 1 яйце, 1 ч. л. соди, 4–5 ст. л. малини.

Розігрітий до кімнатної температури маргарин змішати зі сметаною та яйцем, окремо перемішати борошно, цукор і соду. Потім усе з'єднати, додати в тісто малину і перемішати. Змастити формочки маргарином і наповнити кожну тістом. Випікати в духовці при температурі 180 °С протягом 15–20 хв.

Мармеладні кекси

400 г борошна, 1 яйце, 50 г топленого вершкового масла, 100 г сметани, 100 г цукру, 1/2 ч. л. солі, 1/2 ст. л. соди, 1 ст. л. какао, 300 г мармеладу.

Сметану збити з цукром і яйцем та змішати з нарізаним дрібними шматочками мармеладом. Додати до цієї суміші масло, какао, погашену оцтом соду. Потім усипати борошно, сіль і замісити тісто. Викласти тісто в змащені маслом і посипані борошном або сухарями формочки і випекти в духовці.

Фруктовий кекс

200 г борошна, 250 мл молока, 3 яйця, 100 г цукру, 180 г зацукрованих фруктів, 100 г вершкового масла, 20 г цукрової пудри, 30 г родзинок.

Вершкове масло розтерти з цукром, жовтки збити, з'єднати з розм'якшеним маслом і добре перемішати до утворення

однорідної маси. Окремо збивати білки із цукром у пухку піну, поки цукор не розчиниться. Усе з'єднати, додати молоко, подрібнені зацукровані фрукти, родзинки, всипати борошно і все добре перемішати. Тісто замісити не дуже густим, наповнити ним форму, вистелену пергаментом, на три чверті. Випікати 50–60 хв при температурі 180 °С. Після охолодження готовий кекс посипати цукровою пудрою.

Кекс на згущеному молоці

8 ст. л. борошна, 4 яйця, 250 г згущеного молока, 3 ст. л. сметани, 3 ст. л. цукру, 1/2 ч. л. солі, 1/2 ст. л. соди.

Згущене молоко вилити в посуд. Вбити туди по одному яйця, потім, вимішуючи, додати цукор, сметану, сіль, погашену оцтом соду та борошно. Усе ретельно вимішати і вилити у форму, змащену маслом і посипану борошном або сухарями. Форму ставити у духовку, коли вона вже досить розігріта. Як тільки кекс зарум'яниться і підніметься, вогонь зменшити і випікати до готовності протягом 40 хв.

Кекси із сухофруктами

300 г борошна, 200 мл молока, 5 яйця, 250 г сухофруктів, 200 г вершкового масла, 200 г цукру, 1/2 ч. л. солі, 1/2 ч. л. соди, 20 г цукрової пудри.

Масло розтерти з цукром, додати сіль, соду, яйця та добре перемішати. Сухофрукти пропустити крізь м'ясорубку, потім

протерти крізь сито та з'єднати з масляною масою. Додати просіяне борошно, молоко та замісити тісто. Потім поділити його на рівні кульки, розкласти у формочки, змащені жиром і посипані борошном або сухарями. Змастити кекси збитим яйцем і випікати в духовці при температурі 180 °С протягом 45 хв. Готові кекси вийняти з формочок, остудити і посипати цукровою пудрою.

Сирний кекс

400 г борошна, 2 яйця, 250 г кисломолочного сиру, 150 г маргарину, 200 г цукру, $^1/_2$ ч. л. солі, $^1/_2$ ст. л. соди, цукрова пудра, 100 г родзинок, цедра 1 лимона.

Маргарин, цукор, лимонну цедру та яйця змішати і збити до утворення стійкої піни, потім змішати з сиром, додати борошно, сіль та соду. Наприкінці вимішування додати в тісто родзинки. Випікати у формі, змащеній жиром і посипаній борошном, у духовці при температурі 180 °С протягом 1 год. Готовий кекс після охолодження посипати цукровою пудрою.

Маковий кекс

250 г борошна, 1 яйце, 120 мл молока, 150 г меленого маку, 200 г цукру, $^1/_2$ ч. л. солі, $^1/_2$ ст. л. соди, 25 г ванільного цукру, 1 ст. л. коньяку.
Для глазурі: ***100 г цукрової пудри, 1 білок.***

Мак відварити в молоці, остудити й додати, помішуючи, цукор, ванільний цукор, сіль, яйце і коньяк. Потім усипати борошно й соду та добре вимісити. Випікати у формі, змащеній жиром і посипаній борошном, у духовці при температурі 180 °С. Готовий кекс після охолодження посипати цукровою пудрою або покрити глазур'ю.

Для приготування глазурі цукрову пудру слід ретельно розтерти з білком до його загуснення.

Вівсяний кекс

150 г вівсяного борошна, 100 г маргарину, 100 г цукру, $^1/_2$ ч. л. солі, 5—6 ядер мигдалю, розтертих у порошок.

Маргарин розтерти з цукром, додати борошно, сіль, розтертий мигдаль і вимісити тісто. Тісто має бути пластичним, для цього потрібно додати ще трохи води. Розкачати тісто на пласт завтовшки 2 см і вирізати круглі коржі. Випікати в духовці при температурі 180 °С до утворення золотаво-коричневої скоринки. Готовий кекс після охолодження посипати цукровою пудрою.

Мигдалеві кекси

250 г борошна, 5 яєць, 250 г цукрової пудри, 125 г подрібненого мигдалю, 100 г шоколаду.

Борошно змішати з мигдалем. Жовтки відділити від білків і розтерти з цукровою пудрою до білого. Білки збити до утворення білої пухкої маси. У жовтки по черзі додавати по 1 ст. л. білкової піни і борошна з мигдалем, обережно розмішуючи.

Наповнити цією масою формочки і випікати в духовці при температурі 180 °C протягом 15—20 хв. Шоколад розтопити на водяній бані і змастити ним охолоджені кекси. Коли глазур остигне, посипати подрібненим мигдалем.

Кекс «Литовський»

50 г картопляного борошна, 50 г пшеничного борошна, 1 яйце, 100 г сметани, 100 г цукру, $^1/_2$ ст. л. соди, ваніль, 100 г фруктового повидла, цукрова пудра.

Обидва види борошна перемішати з содою, ваніллю, додати розтерте з цукром і сметаною яйце. Усе ретельно перемішати і викласти дві третини тіста у форму, змащену жиром і посипану борошном. Випікати в духовці при температурі 180 °C протягом 45 хв. Гострим ножем або ниткою розрізати випечений кекс вдовж навпіл, просочити його фруктовим повидлом і посипати цукровою пудрою.

Кекс «Кольоровий»

600 г борошна, 3 яйця, 200 г сметани, 100 г вершкового масла, 300 г цукру, 1 лимон, 1 ст. л. соди, 10 г ванілі, 1 ст. л. какао.

Розтерти масло з цукром, поступово додаючи яйця, до консистенції сметани. Потім додати сметану і соду, розведену соком $^1/_2$ лимона, всипати борошно, швидко замішуючи. Поділити тісто на дві частини. Одну половину розмішати з ваніллю та какао, іншу — з лимонною цедрою, натертою на

терці. Форму застелити промасленим аркушем пергаменту, посипати борошном і столовою ложкою по черзі викладати ложку темного, поруч — ложку світлого тіста (в один ряд). Зверху так само розкласти решту тіста, тільки темне покласти на світле, і навпаки. Коли все тісто викладено, форму поставити в духовку й випікати протягом 1 год на слабкому вогні.

Кекс із черешнею

20 г борошна, 150 г очищених від кісточок черешень, 6 яєць, 200 г вершкового масла, 100 г товчених волоських горіхів, 150 г сухарів, 50 г цукрової пудри.

Жовтки розтерти з цукровою пудрою. Додати, вимішуючи, товчені сухарі, волоські горіхи, черешні, розтерте з борошном вершкове масло і в останню чергу дуже обережно влити збиті в густу піну білки. Усе добре перемішати. Масу викласти в змащену й посипану борошном форму для кексу. Випікати в духовці при температурі 180 °C протягом 50—60 хв. Кекс остудити, розрізати і притрусити цукровою пудрою.

Кекс «Столичний»

300 г борошна, 4 яєчні жовтки, 200 г сметани, 220 г вершкового масла, 220 г цукру, 220 г родзинок, $^1/_2$ ст. л. солі, $^1/_2$ ст. л. соди, 1 г фруктової есенції, 10 г цукрової пудри.

Масло з цукром збити до утворення пухкої маси, у процесі збивання поступово додавати жовтки і збивати доти, доки не зник-

нуть кристалики цукру. На початку збивання додати соду, сіль та фруктову есенцію, потім родзинки, потім усипати борошно, поступово додати сметану й усе ретельно вимішати. Тісто викласти у форми, змащені маслом і посипані борошном або вистелені пергаментним папером. Кописткою, змоченою у маслі, провести смугу посередині, щоб під час випікання на кексі по всій його довжині утворилася тріщина. Дрібні кекси випікати при температурі 200 °С протягом 15—20 хв. Якщо кекс випікається у великій формі, то температуру треба зменшити (170—190 °С), а час готування навпаки буде довший — 1,5 год. Зверху готовий кекс посипати цукровою пудрою.

Кекс «Святковий»

Для тіста: ***250 г борошна, 2 яйця, 100 г вершкового масла, 100 г родзинок, 150 г цукрової пудри, 125 г кураги, 125 г ядер горіхів, $^1/_2$ ч. л. солі, $^1/_2$ ст. л. соди, 1 ст. л. соку лимона.***

Для прикрашання: ***цукрова пудра, горіхи, цукати, фрукти.***

Масло розтерти з цукровою пудрою (половина норми) до білого, додати жовтки, ретельно розмішати до повного розчинення цукру, додати сіль, соду, сік лимона й усе перемішати. Додати нарізану маленькими шматочками курагу, подрібнені горіхи, родзинки і розмішати. Потім усипати борошно, збиті з цукровою пудрою білки та акуратно перемішати зверху вниз. Тісто розкласти в підготовлені формочки і випікати в духовці при температурі 180 °С до готовності. Готовий кекс після охолодження вийняти з форми,

посипати цукровою пудрою, прикрасити ядрами горіхів, цукатами та фруктами.

Кекс «Український»

400 г борошна, 30 г дріжджів, 125 мл води, 3 яйця, 150 г вершкового масла, 100 г родзинок, 200 г цукру, 2 ст. л. сухого молока.

Масло розтопити, остудити, додати цукор, 2 яйця й 1 білок, усе ретельно перемішати до повного розчинення цукру, потім додати родзинки, всипати борошно, змішане з сухим молоком. Дріжджі розчинити в теплій воді, додати 1 ст. л. цукру й поставити в тепле місце, щоб почали бродити, потім влити в тісто. Замісити тісто, прикрити серветкою, поставити в тепле місце. Двічі обім'яти. Тісто розділити на три рівні частини, розкачати три джгути однакового розміру, сплести з них кіску, з'єднати протилежні кінці віночком, покласти на змащене маслом деко. Коли тісто підійде, змазати жовтком. Випікати при температурі 180 °С, доки не зарум'яниться.

Морквяний кекс

300 г борошна, 500 г моркви, 3 яйця, 250 г вершкового масла, 100 г цукру, $^1/_2$ ч. л. соди, $^1/_2$ ч. л. лимонної кислоти, 50 мл морквяного соку.

Вершкове масло розтерти з цукром, яйця збити, змішати з масляною масою й усе разом перемішати. Додати відварену й протерту моркву, лимонну кислоту, просіяне борош-

но, морквяний сік, соду та ще раз добре вимісити. Тісто має бути густим. Вилити в змащену маслом і посипану борошном форму для кексу. Випікати в теплій духовці при температурі 180 °С протягом 40–50 хв.

Кекс із бринзою

300 г борошна, 250 мл кислого молока, 2 яйця, 100 г вершкового масла, 200 г бринзи, 1 ч. л. соди, 50 г твердого сиру.

Вершкове масло збити, додати яйця, кисле молоко, соду, розтерту чи розім'яту бринзу й борошно. Отриману масу добре розмішати, вилити у форму, змащену маслом і посипану борошном, посипати натертим твердим сиром. Випікати в теплій духовці до готовності.

Кекс із чорносливом

300 г борошна, 250 мл кислого молока, 4 яйця, 150 г вершкового масла, 300 г чорносливу, 1 ч. л. соди, 200 г цукрової пудри, ваніль, цедра $^{1}/_{2}$ апельсина, панірувальні сухарі.

Чорнослив замочити на ніч у теплій воді. Масло збити до утворення пишної білої маси, додати по одному яйця, просіяне борошно, молоко, соду й цукрову пудру. Розтирати тісто до утворення однорідної маси. Додати ваніль, подрібнену цедру, очищений від кісточок і нарізаний невеликими шматочками розмочений чорнослив. Усе це перемішати і викласти у форму, змащену маслом і посипану сухарями. Випікати в теплій духовці при температурі 180 °С протягом 25–30 хв.

Кекс із чорною смородиною

Для тіста: 500 г борошна, 125 мл молока, 4 яйця, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, цедра 1 лимона або апельсина, 1 ч. л. соди, 250 г свіжої смородини, 200 г панірувальних сухарів.
Для посипання: цукрова пудра.

Масло збити із цукром до утворення пишного крему. Продовжуючи збивати, додати жовтки, цедру, соду, молоко й частину борошна. Останніми підмішати збиті в міцну піну білки і решту борошна. Усе добре перемішати до одержання однорідної маси. Викласти половину тіста в змащену й посипану борошном форму. Промиту й підсушену смородину обкачати в панірувальних сухарях і рівномірно розподілити на тісті. Покрити її рештою тіста. Випікати в духовці при температурі 180 °С протягом 30 хв. Готовий кекс посипати цукровою пудрою.

Кекс «Новорічний»

300 г борошна, 250 г сметани, 3 яйця, 150 г вершкового масла, 1 ч. л. солі, $^{1}/_{2}$ ч. л. соди, 250 г цукру, цедра 1 лимона, 1 ч. л. кориці, 50 г меду, 50 г посічених горіхів.

Масло розтерти з цукром до білого, додати жовтки й продовжити розтирати масу до повного розчинення цукру. Потім додати теплий мед із корицею, подрібнену цедру, сметану,

сіль, соду. Всипати борошно, збиті білки, швидко замісити легке, пишне тісто, за консистенцією як густа сметана. Викласти тісто у форму для кексу, змащену маслом і посипану борошном. Випікати кекс у духовці при температурі 180 °С протягом 1–1,5 год.

Кекс «Валентинка»

500 г борошна, 250 мл молока, 1 яйце, 100 г вершкового масла, 30 г дріжджів, 1 ч. л. солі, 250 г цукру, 3 ст. л. будь-якого червоного джему (вишневого, малинового).

Для глазурі: ***1 яєчний білок, сік 1 лимона, 150 г цукрової пудри.***

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. л. цукру й 1 ст. л. борошна. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд із борошном, додати розтертий із цукром до білого жовток, посолити й замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир, замісити ще раз, щоб тісто ввібрало весь жир, накрити і поставити в тепле місце. Дати тісту підійти, двічі обім'яти. Викласти тісто у форму у вигляді серця, змащену маслом і посипану борошном. Випікати при температурі 180 °С до готовності. Спечений і охолоджений кекс змастити густим джемом і покрити лимонною глазур'ю. Поверх глазурі кекс можна прикрасити ядрами горіхів, курагою, чорносливом, родзинками.

Для приготування глазурі білок збити, поступово, по 1 ч.л., додаючи цукрову пудру й по краплині сік лимона. Глазур має бути пишною, легкою, помірно текучою і досить густою.

Кекс із шоколадною глазур'ю

Для тіста: ***100 г борошна, 4 ст. л. цукрової пудри, 4 яйця.***

Для начинки й глазурі: ***400 мл солодких вершків із ваніллю, 100 г шоколаду, 100 г вершкового масла.***

Жовтки та цукрову пудру збити в піну, додати борошно й збиті у стійку піну білки. Маленькі форми для випікання кексів змастити маслом і посипати борошном. Викласти в них тісто більш ніж на половину висоти і випекти в гарячій духовці. Готові кекси вийняти з формочок і чайною ложкою зробити в кожному посередині виїмку. Кекси вмочити в шоколадну глазур, а коли вона застигне, наповнити виїмки збитими вершками.

Для приготування глазурі шоколад розтопити на паровій бані й, додаючи маленькими порціями розтоплене вершкове масло, вимішати до утворення густої маси.

ПУДИНГИ, СУФЛЕ ТА ЖЕЛЕ

ПУДИНГИ

Пудинг звичайний

50 г борошна, 100 г цукрової пудри, 100 мл молока, 5 яєчних жовтків, 50 г крохмалю, 300 г вершкового масла, 10 г ванілі.

Для ванільного соусу: *400 мл молока, 1 яєчний жовток, 70 г цукру, 10 г ванілі.*

Вершкове масло, цукрову пудру, борошно та крохмаль добре розмішати, поступово вливаючи холодне молоко, перемішати. Потім поставити на вогонь, гріти, не доводячи до кипіння, доки не утвориться густа пружна маса (10—15 хв). Зняти з вогню й дати трохи охолонути. Після цього додати по одному жовтки, всипати ваніль і все розмішати. Масу перекласти у змащену маслом і посипану борошном форму для пудингу, поставити на водяну баню, накрити кришкою і варити в помірно нагрітій духовці протягом 1,5 год. Готовий пудинг вийняти з духовки тільки перед подаванням на стіл, бо він може осісти і втратити пористість. Безпосередньо перед подаванням пудинг вийняти з форми, перекинувши її на блюдо, і залити ванільним соусом.

Для приготування соусу жовток ретельно розтерти з цукром, розвести молоком, додати ваніль і нагріти на водяній бані до загуснення.

Бісквітний пудинг

100 г борошна, 150 г цукру, 100 мл молока, 4 яйця, 1/2 лимона.

Для крему: *3 яєчні жовтки, 50 г цукру, 200 мл білого вина, цедра 1/2 лимона.*

Білки разом із цукром збити у стійку піну, додати жовтки, цедру і сік лимона, вимішати, всипати просіяне борошно і знову вимішати. Наповнити цією масою форму або серветку. Серветку перед використанням слід прокип'яти і кілька разів переполоскати в холодній воді, щоб не мала жодного запаху. Тоді покласти її у глибоку тарілку, змастити вершковим маслом, викласти на неї масу і зав'язати так, щоб маса мала змогу піднятися (приблизно на два пальці). При цьому врахуйте, що занадто легко зв'язана пудингова маса розпливається, а зв'язана тісно — буде твердою. Наповнену серветку прив'язати до дерев'яної палички, занурити в киплячу воду так, щоб вона не торкалася дна посуду, поставити на вогонь і варити протягом 1,5 год. Зварений пудинг обережно вийняти, покласти на сито, щоб стекла вода, потім розв'язати серветку і викласти його на тарілку. Готовий пудинг полити кремом.

Для приготування крему жовтки розтерти з цукром, розвести гарячим вином і збивати в посуді, поставленому у біль-

ший посуд із киплячою водою. Коли маса почне густнути, додати цедру, цукор за смаком, вимішати.

Горіховий пудинг

150 г мелених горіхів, 3 ст. л. мелених сухарів із білого хліба, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, 6 яєць, ваніль.

Вершкове масло розтерти з цукром і жовтками, додати ваніль, мелені горіхи, вимішати з білковою піною і сухарями, викласти у серветку (див. «Бісквітний пудинг») або у форму. Форму слід змастити вершковим маслом, посипати сухарями, наповнити приготовленою масою, не доливаючи до верху на два пальці, ретельно накрити кришкою і вставити у другий посуд, у якому кипить вода. Цей посуд також накрити і варити пудинг протягом 1 год. Подавати з варенням.

Пудинг із житніх сухарів із вином

50 г мелених житніх сухарів, 50 г посічених горіхів, 100 г цукру, 50 г шоколаду, 4 яйця, 50 г родзинок, 150 мл червоного вина, по ½ ч. л. солі, меленої гвоздики та кориці.

Мелені житні сухарі залити вином. Жовтки розтерти з цукром, додати корицю, гвоздику, намочені сухарі, посічені горіхи, родзинки, натертий на тертці шоколад і вимішати. Білки з сіллю збити в стійку піну і злегка вимішати з приготовленою масою. Форму змастити вершковим маслом, посипати сухарями, наповнити приготовленою масою, не доливаючи до верху на два пальці, ретельно накрити кришкою і вставити у другий посуд, у якому кипить вода. Цей посуд також накрити і варити пудинг протягом 1,5 год. Подавати з сиропом із полуничного варення.

Лимонний пудинг

150 г мелених сухарів із білого хліба, 100 г цукру, 4 яйця, 1 лимон.

Лимон кілька разів закип'ятити, у процесі відливаючи воду і знов заливаючи його гарячою. Вибрати з лимона зернятка, змолоти його на м'ясорубці, вимішати з цукром, жовтками, з піною збитих білків і сухарями. Наповнити цією масою змащену маслом та посипану сухарями форму або серветку (наповнювати форму треба не до країв – не доливаючи до верху на два пальці). Щільно накрити кришкою і вставити у другий посуд, у якому кипить вода. Цей посуд також накрити і варити пудинг протягом 1 год.

Шоколадний пудинг

100 г шоколаду, 100 г вершкового масла, 50 г борошна, 50 г посічених горіхів, 100 г цукру, 5 яєць, 50 г родзинок, ½ ч. л. меленої гвоздики.
Для крему: ***2 яєчні жовтки, 50 г цукру, 200 мл молока, 10 г крохмалю, 50 мл води, ваніль.***

Масло розтерти з цукром до утворення піни, ввести жовтки, покласти підігрітий шоколад, родзинки, мелену гвоздику. Усе

вимішати зі збитими в піну білками і борошном, наповнити змащену жиром і посипану сухарями форму. Наповнити її приготовленою масою, не доливаючи до верху на два пальці, ретельно накрити кришкою і вставити у другий посуд, у якому кипить вода. Цей посуд також накрити і варити пудинг протягом 1 год. Готовий пудинг посипати посіченими горіхами або мигдалем таким чином, щоб вони мали вигляд голок їжака. Подавати з ванільним кремом.

Для приготування крему жовтки розтерти з цукром і ваніллю, додати розведений у холодній воді крохмаль і влити 100 мл холодного молока, добре розтерти, розвести з рештою гарячого молока, поставити на вогонь і мішати, поки не загусне. Охолодити і полити ним пудинг.

Ягідний пудинг із кремом

1 ст. л. варення з суниць або полуниць, 1 ст. л. цукру, 5 яєчних білків.
Для крему: 5 яєчних жовтків, 100 г цукру, 100 мл молока, 1 ч. л. борошна, ваніль.

Варення і 1 білок розтерти ложкою до білого в глибокій тарілці. 4 білки збити з цукром у стійку піну, обережно вимішати з приготовленою масою, викласти у змащену маслом і посипану сухарями форму. Варити протягом 30 хв на паровій бані.

Для приготування крему жовтки розтерти з цукром, борошном, залити гарячим молоком, додавши ваніль, запарити на легкому вогні, а як загусне, охолодити.

Молочний пудинг

400 г булки, 50 г цукру, 6 яєць, 200 мл молока, 200 г варення.

Зрізавши скоринку з булки, нарізати м'якуш дрібними кубиками, вимішати їх із варенням, покласти в змащену жиром форму, залити молоком, у якому розведені розтерті з цукром яйця (наповнювати форму треба не до країв — не доливаючи до верху на два пальці). Щільно накрити кришкою і вставити у другий посуд, у якому кипить вода. Цей посуд також накрити і варити пудинг протягом 1,5 год. Зварений пудинг посипати цукром. Подавати з фруктовим киселем.

Пудинг із пшеничних сухарів

250 г мелених пшеничних сухарів, 50 г посічених горіхів, 100 г топленого масла, 4 яйця, 400 мл молока, 50 г цукру, 100 г родзинок або варення без сиропу.
Для крему: 2 яєчні жовтки, 50 г цукру, 200 мл молока, 10 г крохмалю, ваніль.

Сухарі залити молоком, щоб набрякли. Жовтки розтерти з цукром і розтопленим маслом та вимішати з намоченими сухарями. Додати промиті родзинки або варення, посічені горіхи, збиті в стійку піну білки і вилити у змащену форму або на підготовлену серветку. Варити 1,5 год. Подавати до столу з сиропом від варення або з ванільним кремом.

Для приготування крему жовтки розтерти з цукром і ваніллю, додати розведений у холодній воді крохмаль і влити 100 мл холодного молока. Добре розтерти, розвести зі 100 мл

гарячого молока, поставити на вогонь і мішати, поки крем не загусне. Охолодити.

Пудинг із кавовим кремом

200 г булки, 1 ст. л. вершкового масла, 100 г цукру, 4 яєчні білки, 50 г мелених горіхів, 200 мл кави з молоком.
Для крему: ***2 яєчні жовтки, 50 г цукру, 200 мл молока, 2 ст. л. борошна, 2 ст. л. охолодженої чорної кави.***

Булку намочити в каві, а коли намокне, злегка віджати. Розтерти булку з вершковим маслом, цукром, меленими горіхами, змішати все зі збитими в піну білками, викласти масу у змащену жиром форму або серветку і варити протягом 1,5 год.

Для приготування крему жовтки розтерти з цукром і борошном, розвести кавою, влити гаряче молоко, потримати кілька хвилин на вогні, помішуючи, щоб крем запарився. Коли загусне, зняти з вогню й охолодити.

Фруктовий пудинг

30 слив або 20 абрикосів, 300 г цукру, 5 ст. л. мелених сухарів із білого хліба, 5 яєць, 1 ч. л. вершкового масла, кориця — за смаком.

Сливи або абрикоси запарити, зняти шкірку, видалити кісточки, додати 200 г цукру і зварити повидло. У повидло покласти корицю, розтерті з рештою цукру і маслом жовтки, добре вимішати, щоб утворилася однорідна маса. Тоді додати збиті в стійку піну білки і сухарі, вимішати, викласти у змащену жиром форму і варити протягом 1 год на паровій бані або випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 30 хв.

Пудинг із цукатами

250 г родзинок, 350 г цукатів, 250 г яблук, 6 г мускатного горіха, 6 г кориці, 100 г хліба, 250 г борошна, 350 г жиру, 200 мл солодкого вина, 150 мл коньяку, 6 яєць, 6 яєчних жовтків.

Родзинки перебрати, цукати нарізати дрібними шматочками, додати прянощі в порошку і змішати з протертим крізь сито хлібом та борошном. Яблука обчистити і нарізати дрібними шматочками, жир розім'яти. Усе це добре перемішати, додати яйця та жовтки і знову перемішати. Потім додати вино, половину норми коньяку і, добре перемішавши, поставити на 24 год у холодильник. Через добу масу викласти на серветку, добре зв'язати і варити в підсоленій воді протягом 3 год. Перед подаванням викласти на блюдо і залити підігрітим коньяком. Такий пудинг, як правило, готують і подають взимку.

Пудинг із булки

150 г булки, 100 мл молока, 50 г вершкового масла, 5 яєць, 50 г цукру, 50 г родзинок, ромова есенція.
Для крему: ***2 яєчні жовтки, 50 г цукру, 200 мл молока, 10 г крохмалю, 50 мл води, ваніль.***

Вершкове масло розтерти до консистенції густої сметани, додати цукор, жовтки, намочену в холодному молоці булку,

добре розтерти, вимішати з родзинками, кількома краплями ромової есенції. Цю масу вимішати з білковою піною, викласти у форму чи на серветку і варити протягом 1 год. Подавати з ванільним кремом.

Для приготування крему жовтки розтерти з цукром і ваніллю, додати розведений у холодній воді крохмаль і влити 100 мл холодного молока, добре розтерти, розвести зі 100 мл гарячого молока, поставати на вогонь і мішати, поки крем не загусне. Охолодити.

Пудинг нашвидкуруч

100 г борошна, 100 г вершкового масла, 3 яйця, 100 г цукру.

Вершкове масло розтерти з цукром до консистенції густої сметани, додати, весь час розтираючи, по одному яйця та борошно. Усе разом добре розтерти, викласти у змащену й посипану сухарями форму і випікати протягом 30 хв у духовці при температурі 200 °С. Полити сиропом з варення.

Сирний пудинг

150 г кисломолочного сиру, 200 г пшеничного хліба, 200 мл молока, 3 яйця, 1 ст. л. вершкового масла, сіль – за смаком.

Черствий пшеничний хліб натерти на тертці, змішати з протертим крізь сито сиром і гарячим молоком, у якому вже

розведене вершкове масло. Посолити, додати розтерті в пухку масу яєчні жовтки і збиті в піну білки. Обережно все перемішати і перекласти отриману масу у форму, змащену маслом і присипану борошном. Випікати в духовці на паровій бані протягом 50–60 хв. Подаючи до столу, полити пудинг розтопленим вершковим маслом.

Банановий пудинг

400 г бананів, 75 мл рожевого вина, 30 г манних круп, 300 мл молока, цедра та сік 1 лимона, 4 яйця, 75 г цукру.

Для соусу: 100 г слив, 25 мл рому, 100 г цукру, 100 мл води.

Зварити на молоці напіврідку манну кашу. Жовтки розтерти з цукром і з'єднати з кашею. Обчищені банани нарізати кубиками, змочити вином з лимонним соком, додати подрібнену лимонну цедру, з'єднати з кашею, добре перемішати до однорідної маси й охолодити. В утворену масу ввести збиті білки, обережно перемішати і розкласти у форми (наповнювати кожну форму треба не до країв – не доливаючи до верху на два пальці). Щільно накрити кришкою і вставити в другий посуд, у якому кипить вода. Цей посуд також накрити і варити пудинг протягом 25 хв. Подаючи до столу, викласти у вазочки й полити фруктовим соусом з вином.

Для приготування соусу сливи дрібно порізати, проварити в воді, потім протерти крізь сито. Додати цукор, ром і добре перемішати.

СУФЛЕ

Абрикосове суфле

150 г сушених (або 8 свіжих чи консервованих) абрикосів, 100 мл води, 50 г цукру, 4 яєчні білки.

Сушені абрикоси кілька хвилин варити у воді. Коли вони розм'якнуть, протерти їх крізь сито, додати цукор і зварити мармелад. Білки збити в стійку піну, додати мармелад і збивати до утворення пухкої маси. Цю масу викласти на змащену вершковим маслом тарілку у формі піраміди, посипати цукром, поставити в гарячу духовку й випікати при температурі 200 °С протягом 15–20 хв. Зверху посипати нарізаним мигдалем.

Яблучне суфле

500 г яблук, 2 ст. л. води, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, 4 яйця, 200 г мелених сухарів із білого хліба, цедра 1/2 лимона.

Яблука обчистити, пошаткувати, влити воду й потушкувати. Масло розтерти з цукром, вимішати зі звареними яблуками, подрібненою цедрою та винести на холод. До охолодженого мармеладу додати розтерті жовтки, потім збиті в піну білки, сухарі і швидко збивати протягом 5 хв, поки маса не зробиться пухкою. Тоді викласти її на змащену вершковим маслом тарілку. Випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 30 хв. Готове суфле накрити, щоб не обсохло.

Суфле з печених яблук

1 кг кислих яблук, 4 яєчні білки, 300 г цукру, 100 г абрикосового чи малинового джему.

Яблука спекти, вибрати з них м'якуш і вимішати його з 5 ст. л. цукру. Цю масу викласти на тарілку, добре змащену вершковим маслом, зверху викласти абрикосовий або малиновий джем, покрити піною збитих із рештою цукру білків і відразу поставити в гарячу духовку. Випікати при температурі 200 °С протягом 30 хв. Піна повинна зверху висушитись, а верх яблучної маси злегка припектися.

Суфле з варенням

2 ст. л. малинового або полуничного варення, 150 г цукру, 4 яєчні білки, 100 г горіхів.

Білки разом із цукром збити в стійку піну, додати варення і продовжити збивати, щоб варення рівномірно змішалося з піною. Цю масу викласти на змащену вершковим маслом тарілку, посипати посіченими горіхами й випікати в духовці при температурі 180 °С протягом 15 хв.

Суфле з цілих яблук

1 кг яблук, 5 яєчних білків, 250 г цукру, 2 ст. л. варення, 50 г посічених горіхів, кориця.

Із яблук чайною ложечкою обережно вибрати серцевину, почистити їх і відварити в підсолодженій воді. Відварені

яблука начинити варенням, посипати цукром, викласти на змащену вершковим маслом вогнетривку тарілку, покрити збитими із цукром білками, посипати корицею і посіченими горіхами і випікати в духовці при температурі 180 °С протягом 15–20 хв.

Ягідне суфле

250 г суниць або малини, 250 г цукру, 6 яєчних білків.

Стиглі суниці або малину протерти крізь сито, посипати цукром і збити з 2 білками. Окремо збити в піну 4 білки, вимішати з приготовленою масою, викласти на фарфорову тарілку, змащену вершковим маслом, і випікати в духовці при температурі 180 °С протягом 30 хв. Коли маса підійде, суфле можна виймати.

Суфле з сушеними сливами

500 г сушених слив, 250 г цукру, 6 яєчних білків, 1/2 лимона.

Сушені сливи добре промити і зварити. Видалити кісточки, вибрати з них ядра і дрібно посікти. Сливи змішати з посіченими ядрами, цедрою і соком лимона. До маси можна додати 100 г підсушених нарізаних горіхів. Білки разом із цукром збити в стійку піну, вимішати з приготовленою масою і викласти на тарілку, змащену вершковим маслом. Посипати цукром і випікати в духовці при температурі 180 °С протягом 20 хв.

Шоколадне суфле

200 г цукру, 120 г шоколаду, 250 мл молока, 50 г борошна, 7 яєць, 15 г вершкового масла, 30 г цукрової пудри.

Шоколад натерти на тертці і з'єднати з жовтками, розтертими з цукром і борошном. Після цього влити гаряче молоко й варити, доки не загусне. Отриману масу змішати зі збитими білками, викласти у змащену маслом форму й випікати в духовці при температурі 180 °С протягом 20 хв. Готове суфле посипати цукровою пудрою.

Аґрусове суфле

700 г аґрусу, 6 яєць, 200 г цукру, 10 г борошна, цедра 1 лимона.

Аґрус промити, зварити (він має стати м'яким), додати цедру лимона та 100 г цукру. Потім усе це протерти крізь сито, додати розтерті з рештою цукру жовтки і перемішати. Отриману масу проварити 5 хв, весь час перемішуючи. Зняти з вогню і ввести збиті в піну білки, додати борошно, а потім перекласти у змащену маслом форму і випекти в духовці.

Суфле з хурми

400 г хурми, 5 яєчних білків, 250 г цукру, 15 г вершкового масла, 50 г цукрової пудри, лимонна кислота.

Хурму вимити, розрізати на 4 частини, вибрати кісточки. Припустити до готовності, додати трохи лимонної кислоти

і протерти до утворення пюре. Потім додати цукор і, постійно вимішуючи, варити, доки не загусне. Суміш обережно з'єднати зі збитими білками і викласти в змащену маслом форму. Випікати до готовності. Готове суфле присипати цукровою пудрою.

Бананове суфле

4 банани, 2 яєчні білки, 2–3 ст. л. цукру, 1–2 ст. л. соку лимона, 1 ч. л. вершкового масла, 1 ч. л. цукрової пудри.

Банани обчистити й розім'яти виделкою. Яєчні білки збити в стійку піну, додавши сік лимона. У бананове пюре додати цукор, 3/4 збитих із соком лимона білків і все перемішати. Перекласти отриману масу в змащену вершковим маслом форму, прикрасити рештою збитих білків і випікати в духовці при температурі 180 °С протягом 20 хв. Готове суфле посипати цукровою пудрою. Подавати на стіл гарячим.

Ванільне суфле

200 г цукру, 200 мл молока, 50 г борошна, 7 яєць, 15 г вершкового масла, 0,5 г ванілі, 30 г цукрової пудри.

Яєчні жовтки розтерти з цукром, з'єднати з борошном, ваніллю, розвести гарячим молоком і, постійно перемішуючи, варити до загуснення. Готову суміш з'єднати зі збитими білками і вимішати. Перекласти отриману масу в змащену

вершковим маслом форму й випікати в духовці при температурі 180 °С протягом 20 хв. Готове суфле посипати цукровою пудрою.

Кавове суфле

30 г розчинної кави, 7 яєць, 280 г цукру, 200 мл молока, 50 г борошна, 15 г вершкового масла, 30 г цукрової пудри.

Каву розвести в 50 мл гарячого кип'яченого молока. Жовтки розвести з цукром і борошном, з'єднати з рештою молока та проварити, доки не загусне. Після цього додати каву з молоком. Цю масу змішати зі збитими білками, перекласти у змащену маслом форму. Випікати в духовці при температурі 180 °С протягом 20 хв. Готове суфле посипати цукровою пудрою.

Суфле зі сметани

250 г сметани, 7 яєць, 200 г цукру, 50 г борошна, 30 г цукрової пудри, 15 г вершкового масла, цедра 1 лимона.

Яєчні жовтки розтерти з цукром, додати борошно, сметану та, весь час перемішуючи, варити 7 хв. Після цього ввести облиту окропом цедру лимона, усе перемішати і з'єднати зі збитими білками. Суфле випекти в змащеній маслом формі, посипати цукровою пудрою. Окремо до цього суфле можна подати добре збиту з цукровою пудрою сметану або вершки.

ЖЕЛЕ

Ванільне желе

500 г сметани, 150 г цукру, 3 яєчні білки, 10 г желатину, ваніль.

Свіжу сметану збити. Як почне густнути, додати по ложці цукор і ваніль, вимішати з білковою піною. Желатин треба замочити в холодній воді на 1 год, потім воду злити, а желатин розпустити в гарячій воді або чаї, додати до сметани й ретельно вимішати. Як почне густнути, розлити у формочки і винести на холод. Перед подаванням на стіл желе вийняти з формочок. Для цього форму накрити тарілкою, перевернути і легенько витрясти желе. Якщо воно погано випадає, на дно форми слід покласти змочений у гарячій воді рушник (але треба пильнувати, щоб желе не розтопилося). Готове желе можна прикрасити вишневим варенням.

Лимонне желе

1 лимон, 20 г цукру, 4 яйця, 15 г желатину, 50 мл чаю.

Жовтки розтерти з цукром до білого, додати до них сік і цедру лимона, влити желатин, замочений у холодній воді і розведений у гарячому чаї, та вимішати. Тоді додати білкову піну і мішати, поки маса не почне густнути. Приготовлену масу вилити у форму, змочену холодною водою і посипану цукровою пудрою, й охолодити.

Лимонне желе з вином

1 лимон, 200 г цукру, 200 мл міцного білого вина, 4 яєчні жовтки, 10 г желатину, 1 ст. л. чаю.

Жовтки розтерти з цукром до білого, додати сік і лимонну цедру, влити вино. Посуд із цією масою поставити в другий посуд, у якому кипить вода, і збивати, поки не загусне. Зняти з вогню, влити замочений у холодній воді і розведений у чаї желатин. Вимішувати, поки не почне густнути. Тоді викласти у форму й винести на холод.

Абрикосове желе на сметані

10 абрикосів, 150 г цукру, 200 мл води, 15 г желатину, 50 мл чаю, 100 г сметани.

Абрикоси розварити у воді й перетерти з цукром. З намоченого желатину відтиснути воду і розвести його в гарячому чаї. Потім абрикоси та желатин змішати і збити. Коли маса почне густнути, додати, збиваючи, по ложці збиту сметану. Готову суміш розлити по формочках і винести на холод.

Кавове желе

50 г меленої кави, 100 г цукру, 100 мл молока, 4 яєчні жовтки, 10 г желатину, 10 мл води.

Мелену каву залити гарячим молоком, накрити і залишити на 1 год в теплому місці. Жовтки розтерти з цукром, влити по ложці каву, поставити на слабкий вогонь і мішати, поки

маса не загусне. Після цього масу зняти з плити і збивати до охолодження. Тоді вимішати з розпущеним у воді желатином, додати білкову піну і злегка вимішати. Коли маса почне густи, вилити її у форму і поставити на холод. Подавати на стіл зі сметаною, збитою з цукром.

Ягідне желе

350 г ягід (суниці, малини чи полуниці), 2 яєчні білки, 75 г цукру, 200 г сметани, 10 г желатину, 100 мл води.

Ягоди протерти крізь сито (має вийти 250 г ягідної маси), додати цукор і білки. Усе разом збити до утворення пухкої маси, влити желатин (намочений у холодній воді і розведений у гарячій), і добре вимішати. Коли маса почне густи, можна додати до неї сметану, вимішати, викласти на тарілку й винести на холод.

Яблучне желе

1 кг яблук, 150 г цукру, 200 мл вершків, 10 г желатину, 100 мл води, цедра $^1/_2$ лимона, 10 г кориці.

Яблука спекти і протерти крізь сито. До 2 склянок яблучної маси додати цукор, замочений у холодній воді і розведений у гарячому чаї желатин і збивати на холоді, поки маса не загусне і не побіліє. Потім викласти на тарілку й поставити на холод. До цього желе додати також склянку вершків, а для кращого смаку — цедру лимона, корицю, кілька крапель мигдальної есенції. Оздобити ягодами з варенням.

Молочне желе

4 яєчні жовтки, 10 г желатину, 1 ст. л. чаю, 250 мл молока, 200 г цукру, 150 г сметани, ваніль.

Жовтки розтерти з 100 г цукру й ваніллю, запарити гарячим молоком. Желатин вимочити в холодній воді, розпустити в гарячому чаї та влити в приготовлену масу. Вимішувати, поки маса не загусне. Тоді вилити її у форму або глибоку тарілку і поставити на холод. Подавати зі сметаною, збитою з рештою цукру.

Абрикосове желе

12 абрикосів, 150 г цукру, 100 мл води, 20 г желатину, 100 мл води або чаю.

Абрикоси запарити окропом, зняти з них шкірку, вибрати кісточки і нарізати. З абрикосових шкірок, води та цукру зварити сироп, процідити, додати вимочений у холодній і розведений у гарячій воді желатин, нарізані абрикоси і ядра з кісточок, обчищені від плівки. Вимішати і винести на холод.

Медове желе

130 г меду, 30 г желатину, 2 г лимонної кислоти, 850 мл води.

Мед розвести теплою водою, поставити на вогонь, щоб суміш закипіла. Потім зняти з плити, ввести замочений і розведений у 100 мл води желатин і знов закип'ятити. Додати ли-

монну кислоту, трохи охолодити, розлити по формах і поставити на холод.

Шоколадне желе

750 мл молока, 150 г шоколаду, 100 г цукру, 30 г желатину, 100 мл води, ванільний цукор.

Шоколад натерти на тертці і разом із цукром всипати в гаряче молоко. Додати ванільний цукор, замочений і розведений желатин та довести до кипіння. Потім розлити по формах і охолодити.

Желе з виноградного соку

750 мл виноградного соку, 200 г цукру, 1 г лимонної кислоти, 30 г желатину, 100 мл води.

Сік закип'ятити, розчинити в ньому цукор, додати лимонну кислоту й попередньо замочений і розведений желатин, знову довести до кипіння. Готове желе трохи остудити й розлити по формах. Можна також приготувати желе з двох шарів, використовуючи сік різних видів винограду.

Кавунове желе

400 г кавуна, 50 г цукру, 4 г желатину, 1 г бананової есенції.

Желатин промити в мисці з холодною кип'яченою водою та відкинути на друшляк. Коли вода стече, желатин знову залити холодною водою та поставити набухати на 40 хв. З м'якоті кавуна віджати сік, додати цукор, нагріти, не доводячи до кипіння. Потім додати замочений желатин і ретельно розмішати. Гарячу суміш процідити, розлити по формах і поставити на 2 год на холод. Перед подаванням на стіл полити банановою есенцією.

Сметанне желе

500 г густої сметани, 100 г цукрової пудри, цедра 1 лимона, ваніль, 15 г желатину, 100 мл чаю.

Свіжу сметану збити в піну, у процесі збивання додавати по ложці цукрову пудру з ваніллю. Подрібнену лимонну цедру вимішати з намоченим у холодній воді і розведеним у гарячому чаї желатином і поставити в холодне місце. До сметани можна додати протерті крізь сито суниці, малину або полуниці.

Морквяне желе

4 морквини, 70 г цукру, 30 г желатину, 1 г лимонної кислоти, 300 мл води.

Моркву обчистити, вимити, натерти на тертці та віджати сік. Віджатий жмих залити водою і варити 15 хв. Потім процідити, додати цукор, довести до кипіння і ввести замочений і розведений у 100 мл води желатин та лимонну кислоту. Після чого змішати морквяний сік із відваром, розлити по формах і поставити на холод.

МУСИ, КРЕМИ

МУСИ

Мус із садових ягід

200 г садових ягід (полуниць та інших), 5 яєчних білків, 200 г цукрової пудри.

Ягоди змішати і розтерти до однорідної маси. Білки збити з цукровою пудрою до утворення стійкої піни, з'єднати з ягодами і все разом довго збивати. Утворену масу викласти в креманки і поставити на холод. Подавати, прикрасивши ягодами.

Грушевий мус

200 г груш, 75 г цукру, 15 г желатину, 1 г лимонної кислоти, 400 мл води.
Для сиропу: ***25 мл виноградного вина, 50 г цукру, 75 мл води.***

Підготовлені груші вимити, залити водою і зварити до готовності. Відвар процідити, груші протерти і всипати у відвар. Туди ж висипати цукор, додати замочений желатин і, весь час перемішуючи, довести до кипіння, після чого додати лимонну кислоту. Утворену масу процідити крізь марлю й охолодити до температури 30–35 °С. Поставити посуд на лід

і збивати до утворення густої однорідної піни. Збиту масу швидко розлити у підготовлені формочки й охолодити до застигання. Перед подаванням до столу мус викласти в креманки або вазочки і полити сиропом.

Так само можна приготувати мус із яблук.

Мус із маку та горіхів

150 г маку, 50 г ядер горіхів, 50 г родзинок, 500 мл вершків, 150 г желатину, 100 мл води, цедра $^1/_2$ лимона, 100 г цукрової пудри.

Мак промити, проварити, процідити і двічі пропустити крізь м'ясорубку. Ядра горіхів потовкти, цедру подрібнити на тертці, родзинки замочити в гарячій воді. Збити вершки і влити у них тоненькою цівкою розведений у воді желатин. Потім у масу додати підготовлені продукти та цукрову пудру, ретельно перемішати, викласти гіркою на блюдо і до подавання на стіл виставити на холод.

Мус зі смородини

100 г смородини, 70 г цукру, 15 г желатину, 1 г лимонної кислоти, 450 мл води.
Для сиропу: ***25 г смородини, 50 г цукру, 75 мл води.***

Із підготовлених ягід видавити сік і охолодити його. Жмих залити гарячою водою і, додавши лимонну кислоту, варити 6 хв. Відвар процідити, всипати в нього цукор, додати замочений желатин і, безперервно перемішуючи, довести до ки-

піння. У сироп улити сік із ягід, охолодити, поставити на лід і збивати до утворення густої однорідної піни. Масу швидко розлити у підготовлені формочки і поставити на холод. Перед подаванням мус полити сиропом.

Для приготування сиропу ягоди розім'яти і протерти, залити гарячою водою й варити 5 хв, після чого процідити, додати цукор, знову нагріти до кипіння й охолодити.

Кавовий мус

1 ч. л. розчинної кави, 50 мл молока, 4 яєчні жовтки, 150 г цукру, 50 мл вершків.

Жовтки збити, поступово додаючи цукор, а потім розчинну каву. Окремо збити холодні вершки з молоком. Тоді обидві суміші обережно перемішати та поставити на холод.

Мус із суниць

75 г смородини, 75 г цукру, 15 г желатину, 0,5 г лимонної кислоти, 450 мл води.
Для сиропу: ***25 г суниць, 50 г цукру, 75 мл води.***

Підготовлені ягоди протерти крізь сито і поставити в холодне місце. У воді розчинити цукор, додати замочений желатин і, безперервно перемішуючи, довести до кипіння. У підготовлений сироп влити ягідне пюре. Для смаку і закріплення забарвлення додати лимонну кислоту. Процідити масу крізь марлю. Охолодити до температури 30–35 °С і збивати, безперервно охолоджуючи, до утворення густої однорідної піни.

Готову масу швидко розлити в підготовлені формочки й охолодити. Перед подаванням мус викласти у вазочки і полити сиропом.

Для приготування сиропу суниці залити водою, проварити, потім протерти крізь сито, додати цукор.

Заварний мус

150 г садових суниць, 75 г цукру, 2 яйця, 250 мл вершків, 15 г желатину, 100 мл води.

Ягоди розтерти з цукром, поставити на вогонь і довести до кипіння. Жовтки добре розтерти і додати збиті білки, після чого проварити, продовжуючи збивати. Утворену масу охолодити, додати збиті вершки і розведений у воді желатин, з'єднати з розтертими ягодами, обережно розмішати, викласти в змочену водою форму й поставити на холод, поки не загусне. Перед подаванням до столу мус можна прикрасити шматочками бісквіта.

Цитрусовий мус

100 г апельсинів, 100 г цукру, 15 г желатину, 1 г лимонної кислоти, 450 мл води.
Для сиропу: ***25 мл виноградного вина, 50 г цукру, 75 мл води.***

Цедру цитрусових, очищену від білої оболонки, дрібно нарізати, покласти в посуд, засипати цукром, залити гарячою водою, перемішати і варити 6 хв. В утворений сироп влити

замочений желатин і нагріти до кипіння. Потім у цей сироп додати сік із цитрусових, лимонну кислоту, процідити крізь марлю й охолодити до температури 30—35 °С. Масу збивати на холоді до утворення густої однорідної піни, після чого швидко розлити в підготовлені формочки й охолодити до загуснення. Перед подаванням до столу мус полити сиропом.

Для приготування сиропу цукор розвести в воді, нагріти до кипіння, зняти піну й додати вино.

Банановий мус

200 г м'якоті банану, 75 г цукру, 15 г желатину, 0,5 г лимонної кислоти, 400 мл води.

М'якоть бананів розім'яти, розтерти в пюре з частиною цукру. З решти цукру зварити сироп на воді. У киплячий сироп ввести попередньо замочений желатин, додати лимонну кислоту й охолодити. Після цього сироп змішати з банановим пюре, ретельно збити, перекласти у форми й охолодити.

Мус із хурми

200 г хурми, 80 г цукру, 15 г желатину, 1 г лимонної кислоти, 400 мл води.
Для сиропу: 25 мл виноградного вина, 50 г цукру, 75 мл води.

Хурму розрізати на 4 частини, вийняти кісточки, залити плоди водою, додати лимонну кислоту й поставити на 30 хв, щоб настоялась. Потім у тій самій воді хурму відварити (15 хв),

процідити і протерти. Пюре з'єднати з цукром, додати розведений желатин і нагріти до кипіння. Підготовлений сироп знову процідити крізь марлю й охолодити до температури 30—35 °С. Потім масу збити на холоді, швидко розлити в підготовлені формочки і поставити застигати на холод. Перед подаванням до столу мус полити сиропом.

Для приготування сиропу цукор розвести у воді, нагріти до кипіння, зняти піну й додати вино.

Мус із дині

200 г дині, 150 г цукру, 1 г лимонної кислоти, 15 г желатину, 250 мл води.

Спілу диню очистити від шкірки та насіння, подрібнити міксером до однорідної маси. Приготовити цукровий сироп на воді, додати в нього лимонну кислоту, закип'ятити. Потім ввести туди попередньо замочений желатин і масу з дині. Суміш охолодити, збити до однорідної маси. Готовий мус швидко розкласти по формах і поставити на холод.

Фруктовий мус на манних крупах

100 г фруктового пюре, 100 г цукру, 30 г манних круп, 300 мл води.
Для сиропу: 25 г ягід, 50 г цукру, 75 мл води.

Ягоди або фруктове пюре викласти в посуд, добре розтерти, додати цукор, залити гарячою водою, розмішати і кип'ятити протягом 3—5 хв, після чого процідити. Сироп знову нагріти

до кипіння, всипати просіяні манні крупи та, постійно перемішуючи, варити протягом 5–6 хв. Утворену масу охолодити до температури 30–35 °С, продовжувати збивати на холоді, швидко розлити в підготовлені формочки і залишити в холодному місці для загуснення.

Мус із аґрусу

80 г аґрусу, 75 г цукру, 15 г желатину, 400 мл води, 1 г лимонної кислоти.

Аґрус перебрати, промити, залити гарячою водою і кип'ятити протягом 10 хв. Готовий відвар злити в інший посуд. Ягоди ретельно пом'яти, з'єднати з відваром, довести до кипіння і процідити крізь сито, розминаючи. Тоді всипати цукор, влити попередньо замочений желатин і, весь час помішуючи, довести до кипіння. Після цього додати лимонну кислоту й охолодити. Охолоджену масу ретельно збити в густу піну і швидко розлити по формах. Перед подаванням на стіл витримати на холоді 2 год.

Мус із консервованих ананасів

250 г консервованих ананасів, 150 г цукру, 30 г желатину, 2 г лимонної кислоти, 100 мл сиропу з консервованих ананасів, 400 мл води.

Ананаси подрібнити міксером до однорідної маси. Отримане пюре залити гарячою водою, всипати цукор, додати сироп із консервованих ананасів. Потім ввести попередньо

замочений і набухлий желатин і, весь час помішуючи, довести до кипіння. У суміш додати лимонну кислоту, охолодити і збивати до утворення пухкої піни. Мус швидко розлити по формах і поставити на холод.

Шоколадний мус

100 г шоколаду, 800 мл молока, 100 г цукру, 30 г желатину.

Молоко закип'ятити, всипати цукор. Шоколад натерти на тертці і розвести в киплячому молоці. У суміш ввести попередньо замочений і набухлий желатин, довести до кипіння, весь час помішуючи, та поставити охолонути. Після цього збити в піну. Готовий мус розкласти по формах і поставити на холод.

Мус із шипшини

50 г сушених плодів шипшини, 150 г цукру, 1 г лимонної кислоти, 30 г желатину, 800 мл води.

Сушені плоди шипшини промити, дрібно нарізати, залити окропом і поставити настоюватись на ніч. Потім процідити, додати цукор, нагріти, ввести попередньо замочений желатин, додати лимонну кислоту й довести до кипіння. Після цього охолодити і збивати до утворення густої однорідної маси. Готовий мус розлити по формочках і поставити на холод. Перед подаванням на стіл мус можна полити будь-яким фруктовим сиропом.

Мус білковий із вишнями

450 г вишень, 3 яєчні білки, 400 г цукру, 0,25 г ванільного цукру.

Вишні очистити від кісточок. Білки збити з цукром, потім з'єднати з вишнями і продовжувати збивати до стійкої піни. Наприкінці збивання всипати ванільний цукор. Готовий мус розлити по формочках і поставити на холод.

Мус із кавуна

900 г м'якоті кавуна, 100 г цукру, 30 г желатину, 1 г лимонної кислоти.

Із м'якоті кавуна віджати сік. Ввести в сік цукор, лимонну кислоту і закип'ятити. Потім розчинити в ньому попередньо замочений і набухлий желатин. Отриману масу охолодити, ретельно збити і швидко перекласти у формочки та знов поставити на холод.

Молочний мус

400 мл молока, 100 г цукру, 15 г желатину, 0,5 г ванільного цукру.

Молоко закип'ятити, всипати цукор, ванільний цукор, ввести попередньо замочений і набухлий желатин і довести до кипіння. Суміш охолодити і збити до утворення пухкої маси. Після цього розлити по формах і поставити на холод.

Медовий мус

350 г меду, 4 яєчні жовтки, 400 мл вершків.

Яєчні жовтки розтерти до отримання однорідної маси, поступово додаючи мед. Потім поставити на слабкий вогонь і, весь час помішуючи, довести до кипіння. Після цього зняти з плити й охолодити. Охолоджені вершки збити до утворення піни і з'єднати з медовою масою. Готовий мус розкласти по формах і поставити на холод.

Мус із повидла

100 г повидла або варення, 3 яєчні білки, 1 ч. л. желатину.
Для соусу: ***50 г вершкового масла, 100 г цукру, 50 г борошна, 1 жовток, 200 мл молока, 10 г ванілі.***

Білки збивати, додаючи по ложці повидло, поки маса не загусне. Потім додати попередньо замочений і набухлий желатин. Якщо маса дуже солодка, можна додати лимонний сік. Готовий мус перекласти у формочки і поставити на холод. Подавати на стіл з ванільним соусом або холодним молоком.

Для приготування соусу масло розтерти з цукром і ваніллю. Весь час помішуючи, додати борошно й молоко. Нагрівати, поки не загусне, а коли остигне, ввести жовток і розтерти.

Мус із айви

120 г айви, 30 г цукру, 5 г желатину, 1 г лимонної кислоти, 50 мл вершків.

Айву нарізати маленькими шматочками, залити водою так, щоб вона прикрила плоди, і варити, доки не розм'якне, після чого розтерти. У гаряче пюре додати желатин, розтоплений у ложці навару з айви. Пюре знову поставити на вогонь та, весь час помішуючи, висипати цукор, додати лимонну кислоту, варити 7 хв. Мус треба охолодити і змішати зі збитими вершками.

Сирний мус

150 г некислого кисломолочного сиру, 300 г білого шоколаду, 300 г йогурту, 1 яйце, цедра та сік 1 апельсина, 6 г желатину.

Апельсин обчистити, віджати сік. Посуд, у якому буде подаватися мус, поставити в холодильник, щоб охолонув. Соком з апельсина залити желатин для набухання. Сир і йогурт змішати, додати натерту цедру, замочений желатин. Додати в суміш жовток і збити міксером. Шоколад поламати, розтопити на водяній бані і додати в приготовлену суміш, потім збити. Збитий білок ввести в підготовлену масу. Охолоджений посуд наповнити мусом, поставити на 1 год в холодильник. Прикрасити фруктовим желе та фруктами.

КРЕМИ

Заварний крем

350 г цукру, 7 яєчних білків, 25 г ванільного цукру, 100 мл води, 1 г лимонної кислоти.

Із цукру та води зварити сироп. Охолоджені білки збити в стійку піну. Гарячий сироп тоненькою цівкою влити у збиті білки, не припиняючи збивання (особливо інтенсивно треба збивати в тому місці, куди потрапляє цівка сиропу, бо інакше у кремі можуть утворитися грудочки; те саме може бути, якщо цукровий сироп переварити). Наприкінці збивання додати ванільний цукор. Крім того, для поліпшення смаку й надання крему стійкої структури до маси додати трохи лимонної кислоти.

Ванільний вершковий крем

250 мл вершків, 75 г цукру, 100 мл молока, 3 жовтки, 10 г желатину, 10 г ванілі.
Для сиропу: 25 мл виноградного вина, 50 г цукру, 75 мл води.

Жовтки розтерти з цукром, розвести кип'яченим молоком і, безперервно перемішуючи, нагріти до температури 70—80 °С, тобто до легкого загуснення. В одержану масу влити попередньо замочений желатин і розмішати до повного його розчинення. Потім додати ваніль або ванільний цукор, про-

цідити й охолодити до температури 25–30 °С. Вершки процідити і в охолодженому стані збити до утворення густої пухкої піни. У збиті вершки при перемішуванні додати підготовлену цукрово-желатинову масу. Отриману суміш швидко розлити у формочки і поставити, щоб застигла. Подавати крем у вазочках, поливши сиропом з виноградним вином.

Для приготування сиропу у воду додати цукор, проварити, весь час помішуючи. Потім улити виноградне вино.

Крем зі сметани з бананами

250 г сметани, 50 г цукрової пудри, 200 г бананів, 10 г желатину, 10 г ванілі.

Сметану збити на холоді в пухку масу, додати цукрову пудру, ваніль, розчинений желатин та нарізані банани. Усе обережно перемішати, викласти в змочені холодною водою та посипані цукровою пудрою форми і поставити застигати. Готовий крем викласти на блюдця та прикрасити шматочками бананів.

Ванільний крем зі сметаною

125 г сметани, 2 жовтки, 75 г цукру, 250 мл молока, 10 г желатину, 10 г ванілі.
Для сиропу: 50 г цукру, 25 мл червоного вина, 50 мл води.

Добре охолоджену сметану збити в густу піну. Безперервно перемішуючи, влити в неї жовтки, розтерті з цукром та

розведені кип'яченим молоком, додати замочений желатин і ваніль. Усе ретельно перемішати до повного розчинення. Потім швидко розлити в порційні формочки і поставити для застигання. Подавати у вазочках, поливши сиропом.

Для приготування сиропу у воду додати цукор, проварити, весь час помішуючи. Потім влити виноградне вино.

Сирний крем

200 мл молока, 150 г борошна, 5 яєць, 200 г цукру, 500 г сиркової маси, 10 г желатину, 10 г ванілі.

Борошно розвести холодним молоком і проварити до загуснення. Жовтки розтерти з цукром, сирковою масою та ваніллю. Тоді змішати з завареним борошном і додати розчинений у воді желатин. Утворену масу з'єднати зі збитими білками, викласти у вазочки й поставити на холод. Подавати з фруктовим соком.

Ягідний крем

60 г малини або смородини, 200 мл вершків, 75 г цукру, 100 мл молока, 1 яйце, 10 г желатину.
Для сиропу: 25 г ягід або виноградного вина, 50 г цукру, 75 мл води.

Ягоди протерти крізь сито й охолодити. Вершки збити, додати ягідне пюре, добре розмішати. Яйце розтерти з цукром, розвести кип'яченим молоком і, безперервно перемішуючи, нагріти до легкого загуснення. В одержану масу влити попе-

редньо замочений желатин, розмішати до повного його розчинення, охолодити і з'єднати з вершками і ягідним пюре. Утворену масу швидко розлити у формочки і поставити для застигання. Подавати, поливши сиропом.

Для приготування сиропу протерті ягоди або вино ввести в гарячий цукровий сироп і охолодити.

Горіховий крем

225 мл вершків, 75 г цукру, 100 мл молока, 1 яйце, 25 г ядер волоських горіхів, 10 г желатину.

Ядра горіхів підсушити в духовці, періодично перемішуючи. Злущити горіхову оболонку, подрібнити ядра в ступці і перемішати з 25 г цукру або цукрової пудри. Яйце розтерти з рештою цукру, розвести кип'яченим молоком і, безперервно перемішуючи, нагріти до легкого загуснення. В одержану масу влити попередньо замочений желатин, розмішати до повного його розчинення, охолодити і з'єднати зі збитими вершками. Потім додати підготовлені ядра горіхів, розмішати, швидко розлити у формочки і поставити застигати.

Кавовий крем

250 мл вершків, 75 г цукру, 100 мл молока, 1 яйце, 25 г меленої кави, 10 г желатину, 10 г ванілі.

Жовток ретельно розтерти з цукром, додати частину молока та ваніль. Заварити міцну натуральну каву і влити в неї решту молока, нагріти до кипіння, додати замочений желатин,

усе добре розмішати і потім процідити. Вершки збити, змішати з яєчно-молочною сумішшю, потім додати каву з желатином. Утворену масу розмішати і швидко розлити по формочках, поставити застигати.

Крем із кислого молока

200 мл кислого молока, 200 г сметани, 150 г цукру, 10 г желатину, 300 г апельсинів.

Кисле молоко, цукор та сметану змішати, додати цедру апельсина, розчинений у воді желатин. Усе ретельно змішати і збити до загуснення. Готову масу викласти у вазочки, прикрасити шматочками апельсина, посипати цукровою пудрою і поставити на холод.

Лимонний крем з вершками

300 мл вершків, 150 г цукру, 90 мл білого десертного вина, 4 яйця, 150 г цукрової пудри, 50 г шоколаду, 15 г желатину, 1 лимон, 10 г ванілі, 50 г полуниць із варення.

Жовтки ретельно розтерти з цукром і додати половину замоченого у вині і розчиненого на водяній бані желатину. Суміш з'єднати зі збитими білками, лимонним соком та натертою цедрою. Утворену масу збити і викласти в змочену водою і посипану цукровою пудрою форму, після чого охолодити. Вершки разом із ваніллю та цукровою пудрою також збити і вилити в них решту розчиненого желатину. Цю суміш

вилити в неглибокий, змочений водою і посипаний цукровою пудрою посуд. Застиглий лимонний крем викласти на круглу тарілку, посипати тертим шоколадом, а навкруги розмістити у вигляді гірок збиті вершки. Прикрасити ягодами з варення.

Чайний крем

15 г сухого чаю, 250 мл води, 2,5 г кориці, 1 лимон, 500 мл вершків, 100 г цукру, 5 яєчних жовтків.

Чай змішати з корицею і тертою цедрою лимона, залити окропом і поставити настоятися протягом 10 хв. Процідити, додати вершки і закип'ятити. Жовтки ретельно розтерти з цукром і з'єднати з чайно-вершковою масою. Прогрівати на вогні, доки маса не загусне. Знявши з вогню, ретельно вимішати протягом 25—30 хв, розлити у вазочки і поставити для загуснення на холод. Перед подаванням прикрасити збитими вершками.

Крем із вершків із рисом

150 г рису, 400 мл молока, 5 яєчних жовтків, 250 мл вершків, 200 г цукру, 15 г желатину, 10 г ванілі, 100 г морозива.

Підготовлений рис залити окропом і, прокип'ятивши 5 хв, злити воду. Потім залити рис гарячим молоком і варити до готовності. Жовтки розтерти з цукром, додати вершки і проварити на паровій бані до загуснення, безперервно перемішуючи. В утворену суміш додати розчинений желатин, холодний варений рис та ваніль. Усе перемішати й охолодити до кімнатної температури, додати розм'якшене морозиво і знову перемішати. Готову масу викласти у змочену холодною водою форму і поставити для застигання. Подавати у вазочках, поливши фруктовим соком.

Сирний крем із родзинками

500 г кисломолочного сиру, 50 г вершкового масла, 100 г цукру, 50 г родзинок, 0,2 г ванільного цукру.

Сир протерти крізь сито. Родзинки без кісточок промити і двічі пропустити крізь м'ясорубку. Вершкове масло розім'яти, додати цукор і ванільний цукор, перемішати і розтерти до утворення однорідної маси. Потім з'єднати з сиром та родзинками і перемішати. Викласти у вазочки і поставити на холод.

Крем із манних круп

500 мл води, 75 г цукру, 3 лимони, 100 г манних круп. Для соусу: 50 г вершкового масла, 100 г цукру, 50 г борошна, 1 жовток, 200 мл молока, 10 г ванілі.

У каструлю покласти цукор, влити воду, видавити сік із лимонів і нагріти до кипіння. Перемішуючи, всипати тонкою цівкою крупи й варити протягом 5 хв. Масу безперервно збивати, поки не остигне. Збиту масу викласти у змочені водою форми і поставити на холод для застигання (3—4 год). Перед

подаванням на стіл крем обережно відокремити від форми і викласти на блюдо. Подавати з ванільним соусом.

Для приготування соусу масло розтерти з цукром і ваніллю. Весь час помішуючи, додати борошно й молоко. Нагрівати, поки не загусне, а коли остигне, ввести жовток і розтерти.

Абрикосовий крем

500 г абрикосів, 350 мл вершків, 200 г цукор, 25 г желатину, 150 мл води.

Кожний плід розділити на дві частини, вийняти кісточки. Залити абрикоси водою, додати цукор, поставити на вогонь і проварити до готовності. Протерти варені абрикоси (має утворитися пюре). Ввести розчинений у воді желатин, охолодити суміш, ввести збиті вершки і все обережно перемішати. Викласти у змочені водою форми і поставити на холод для застигання.

Крем «Карамель»

250 г цукру, 500 мл молока, 6 яєць, 100 г вершкового масла, 2 г ванільного цукру.

Дві третини норми цукру розтерти з яйцями, додати ванільний цукор і розвести холодним кип'яченим молоком. З решти цукру приготувати карамель. Для цього цукор висипати на сковороду, додати трохи води і гріти, весь час перемішуючи, доки маса не стане коричневою. Половину готової карамелі з'єднати з яєчно-молочною сумішшю, а решту розлити рівномірно по формочках, змащених маслом. Після цього формочки наповнити яєчно-молочною сумішшю, поставити на деко з водою та запекти в духовці. При цьому треба стежити, щоб вода на деку не кипіла.

Готовий крем викласти з формочок у порційні вазочки. Подавати крем можна як холодним, так і гарячим.

Крем «Зефір»

150 г цукру, 6 яєчних білків, 250 г повидла, 10 г желатину, 50 мл води.

Желатин залити холодною водою і поставити для набухання на 1 год. Повидло та половину норми цукру варити, поки маса не буде тягтися за ложкою тонкою ниткою. Білки збити і перед закінченням збивання додати решту цукру та, не перестаючи збивати, влити тоненькою цівкою уварену фруктову масу, желатин. Після з'єднання всіх компонентів масу збивати ще протягом 20 хв. Крем треба використовувати швидко.

Крем із вишневого сиропу

300 мл вершків, 200 мл вишневого сиропу, 15 г желатину, 100 мл води.

Желатин розчинити у воді, потім процідити і з'єднати з вишневим сиропом. Охолоджені вершки добре збити і, обережно перемішуючи зверху вниз, влити в них вишневий сироп із желатином. Суміш розлити по формочках і поставити на холод.

Заварний крем з волоськими горіхами

35 г борошна, 125 г цукру, 250 мл молока, 2 яєчні жовтки, 250 г волоських горіхів, 15 мл коньяку.

Жовтки розтерти з цукром, коньяком та борошном. Розтерту масу розвести молоком і проварити до загуснення. Ядра волоських горіхів подрібнити і розтерти. Розтерті горіхи додати в готову масу і все добре збити в пухку піну. Суміш розкласти по формочках і поставити на холод.

Крем «Безе»

350 г цукрової пудри, 7 яєчних білків, 10 г ванілі.

Білки перед збиванням охолодити. Збиті білки змішати з ваніллю та половиною норми цукрової пудри, причому цукрову пудру всипати поступово. Решту пудри ввести в кінці збивання і перемішати. Крем треба використовувати відразу, бо він швидко осідає.

Вершковий крем «Глясе»

200 г цукру, 200 г вершкового масла, 3 яйця, 10 г ванілі, 2 мл коньяку.

Яйця змішати з цукром на водяній бані (суміш має нагрітися до температури 50—60 °С) і продовжувати вимішувати, поки цукор повністю не розчиниться. Збиту суміш охолодити до температури 18—20 °С і, продовжуючи збивати, поступово додати її в розм'якшене й розтерте до білого кольору масло з коньяком. Щоб полегшити збивання маси, половину цукру можна замінити цукровою пудрою.

Вершковий крем «Шарлот»

200 г цукру, 2 яйця, 150 мл молока, 250 г вершкового масла, 10 г ванілі, 2 мл коньяку або міцного десертного вина.

Половину норми цукру висипати в молоко, поставити на вогонь та, перемішуючи, нагріти до кипіння. Решту цукру та яйця розтирати протягом 1—2 хв і в цю суміш поступово влити тоненькою цівкою підготовлене молоко. Отриману суміш проварити на паровій бані при температурі 80—90 °С протягом 5—10 хв, щоб вона трохи загусла. Після цього поставити охолонути до температури 18—20 °С і поступово додати в розм'якшене й розтерте масло з коньяком та ваніллю.

Апельсиновий крем

300 мл апельсинового соку, 100 мл лимонного соку, 500 мл вершків, 220 г цукру, 20 г цедри апельсина, 25 г желатину.
Для сиропу: ***1 апельсин, 200 г цукру, 50 мл води.***

Желатин розчинити в суміші апельсинового та лимонного соку, додати цукор і цедру апельсина. Після цього масу, весь час перемішуючи, нагріти (желатин і цукор мають повністю розчинитися). Охолоджені вершки збити в пухку піну й обережно з'єднати з підготовленою масою. Готовий крем роз-

класти в порційні формочки і поставити на холод. Апельсиновий крем прикрасити апельсиновими часточками і залити апельсиновим сиропом.

Для приготування сиропу обчищений апельсин нарізати, засипати цукром, додати воду, проварити.

Крем з виноградного соку

2 яєчні жовтки, 250 г цукру, 200 мл виноградного соку, 500 мл вершків, 25 г желатину.

Яєчні жовтки ретельно розтерти з цукром (дві третини норми) до білого, змішати з соком і поставити на слабкий вогонь. Під час нагрівання безперервно збивати. Коли підійметься піна, вогонь збільшити і проварити до загуснення. Зняти з вогню і збивати, доки суміш не остигне. Окремо з рештою цукру збити вершки і з'єднати їх із підготовленою яєчною масою. Ввести розчинений у воді желатин, усе ретельно перемішати. Готовий крем розкласти по формах і охолодити.

Яблучний крем

900 г яблук антонівки, 200 г цукрової пудри, 4 яєчні білки, 25 г желатину, 100 мл води.

Яблука вимити, видалити серцевину з насінням і запекти в духовці. Потім протерти, змішати з цукровою пудрою та яєчними білками. Після цього масу охолодити і збивати, доки вона не загусне. Желатин розчинити у воді і ввести в збиту

масу, потім усе обережно перемішати. Готовий крем розкласти в порційні форми і поставити на холод.

Крем із персиків

3 персики, 50 г цукрової пудри, 60 мл персикового лікеру, 400 мл вершків.

Персики залити на кілька хвилин окропом, обчистити від шкірки, видалити кісточки, нарізати шматочками та збити міксером. У готове персикове пюре додати цукрову пудру та лікер. Окремо збити вершки й обережно змішати з пюре. Готовий крем розкласти по вазочках і прикрасити шматочками персика, винести на холод.

ТІСТЕЧКА

Тістечка з вишнями або сливами

***Для тіста:** 300 г борошна, 150 г вершкового масла, 50 г цукру, 3 варені яєчні жовтки, цедра та сік 1 лимона.*
***Для начинки:** 500 г вишень або слив без кісточок.*

Посікти масло з борошном, додати протерті крізь сито і змішані з цукром варені жовтки, цедру та лимонний сік або оцет і замісити. Тісто розкачати на посипаній борошном дошці і склянкою вирізати коржики. Змастити їх білком, краї обкласти валочком з тіста, а зверху покласти вишні або сливи і посипати цукром. Випікати на змащеному жиром деку при температурі 200 °С протягом 20 хв. Спечені тістечка можна покрити збитими в піну разом із цукром білками (3 білки, 100 г цукру). Тоді їх слід поставити ще раз у духовку, щоб піна підсохла.

Тістечка з джемом

***Для тіста:** 100 г борошна, 50 г вершкового масла, 1 варений яєчний жовток, 1 ст. л. цукру, сік 1/2 лимона.*
***Для начинки:** 100 г джему.*

Масло посікти з борошном, додати варений жовток, протертий крізь сито, і вимішати з цукром та лимонним соком.

Замісити пухке тісто. Розкачати його шаром, як на вареники, склянкою вирізати коржики, скласти на змащене жиром деко й випікати в духовці при температурі 210–240 °С протягом 15 хв. Спечені коржики змастити джемом і скласти попарно. Ці тістечка можна покрити білковою піною (1 білок збити з 50 г цукру), покласти зверху півгоріха й поставити в духовку, щоб піна висохла.

Тістечка з маково-горіховою начинкою

***Для тіста:** 300 г борошна, 75 г цукру, 150 г вершкового масла, 1 яйце, 2 яєчні жовтки, 150 г сметани, 1/2 ч. л. кориці.*
***Для начинки:** 150 г маку, 200 г цукру, 2 жовтки, 50 г родзинок, 150 г мелених горіхів, 1/2 ч. л. кориці.*

Вершкове масло розтопити й розтерти з цукром, яйцем і жовтками до консистенції сметани. Потім влити сметану, додати корицю, всипати борошно, добре вимішати і поставити на холод. Після цього тісто тонко розкачати, покласти на змащене жиром деко, зверху змастити вершками або розтопленим вершковим маслом. На тісто викласти приготовлену начинку, нарізати квадратики і випікати в духовці при температурі 210–220 °С протягом 15–20 хв. Спечені тістечка посипати цукровою пудрою.

Для приготування помадки мак запарити, відцідити й розтерти, поступово додаючи 100 г цукру. Потім додати жовтки, родзинки, корицю, мелені горіхи, решту цукру й ретельно вимішати.

Тістечка з лимонною помадкою

Для тіста: ***500 г борошна, 150 г цукру, 200 г маргарину або вершкового масла, 1 яйце, 3 яєчні жовтки, ваніль.***
Для помадки: ***150 г цукру, сік 1 лимона, 1 ч. л. вершкового масла, 1 ч. л. оцту, 2—3 ст. л. води.***

Вершкове масло або маргарин збити з цукром до білого. Потім поступово додати жовтки, яйце, борошно, ваніль і замісити некруте тісто. Тонко його розкачати, нарізати маленькою чарочкою коржики. Випікати їх на змащеному олією деку при температурі 210—220 °С, поки не зарум'яняться. Спечені коржики змастити помадкою та скласти по два.

Для приготування помадки цукор зварити з водою й оцтом (готовий сироп має тягтися за ложкою ниткою), додати лимонний сік, масло і добре розтерти до білого.

Тістечка з білками

Для тіста: ***500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 25 г цукру, 4 варені яєчні жовтки, цедра, сік 1 лимона або 1 ч. л. оцту.***
Для начинки: ***500 г джему.***
Для змащування: ***4 яєчні білки, 250 г цукру.***

Жир посікти з борошном, додати протерті крізь сито і змішані з цукром варені жовтки, цедру й лимонний сік або оцет, замісити тісто й залишити його на 2 год. Потім тісто тонко розкачати, нарізати смуги, а з них квадрати 4×4 см. Кожний квадрат змастити піною збитих із цукром білків, викласти на змащене жиром деко й випікати в духовці при температурі 210—240 °С протягом 30 хв, щоб низ був рум'яний, а піна — блідо-кремовою та сухою. Низ коржиків змастити джемом і скласти по два.

Тістечка «Кошички з заварним кремом»

Для тіста: ***500 г борошна, 250 г маргарину або вершкового масла, 2 яєчні жовтки, 25 г цукру, цедра та сік 1 лимона або 50 мл оцту.***
Для крему: ***500 мл молока або вершків, 150 г цукру, 4 яєчні жовтки, 50 г крохмалю, ваніль.***

Жир посікти з борошном, додати жовтки, цукор, цедру та сік лимона або оцет і замісити тісто. Поставити його на 1 год на холод. Потім тонко розкачати на посипаній борошном дошці, склянкою вирізати коржики і вистелити ними змащені жиром формочки у вигляді кошиків. Переставити їх на деко й випікати до півготовності при температурі 220—240 °С протягом 10—15 хв.

Окремо цією ж склянкою вирізати таку ж кількість коржиків, щоб пізніше ними прикрити кошики, і спекти їх до півготовності. Кошички наповнити кремом, накрити коржиками і поставити в духовку для випікання ще на 10 хв.

Для приготування крему жовтки розтерти з цукром, вимішати з крохмалем і потроху влити тепле молоко або вершки. Поставити на слабкий вогонь і мішати, поки суміш не загусне (до кипіння не доводити). Коли крем остигне, всипати ваніль, можна також додати білкову піну, тоді крему буде більше.

Тістечка-кульки

Для тіста: ***150 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 3 варені яєчні жовтки, 100 мл води.***
Для начинки: ***150 г мелених горіхів, 3 яєчні білки, 150 г цукру, 50 г сухарів, 1/2 лимона.***

Жир посікти з борошном, додати протерті і змішані з цукром жовтки. Влити воду й замісити тісто. Тісто поділити приблизно на 40 кульок, викласти їх на тарілку й поставити на ніч у холодне місце. На другий день кульки викласти на посипану борошном дошку, кожну трохи сплюснути і притиснути пальцем. У заглиблення покласти чайною ложкою начинку. Перекласти на деко, застелене промащеним папером, зверху змастити білком і випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 20 хв. Спечені кульки посипати цукровою пудрою з ваніллю.

Для приготування начинки горіхи розтерти з цукром, додати збиті в піну білки, сухарі, сік і цедру лимона. Ретельно все вимішати.

Тістечка з горіховою начинкою

Для тіста: ***150 г борошна, 100 г маргарину, 50 г цукру, 2 яєчні жовтки, 100 мл води, 1/2 ч. л. кориці.***
Для начинки: ***100 г мелених горіхів, 2 ст. л. мелених сухарів із білого хліба, 100 г цукру, 50 мл кави, звареної на молоці, ваніль.***

Жир посікти з борошном, додати цукор, жовтки, корицю та, поступово доливаючи воду, замісити тісто. Залишити його на 1 год в холодному місці. Потім розкачати на посипаній борошном дошці, нарізати квадрати або трикутники. На кожний квадратик покласти начинку і ріжки зліпити білком. Тістечка викласти на змащене жиром деко й випікати в духовці при температурі 210–240 °С протягом 20 хв. Ще гарячі посипати цукровою пудрою з ваніллю.

Для приготування начинки горіхи подрібнити, змішати з сухарями, цукром, ваніллю, запарити гарячою кавою та поставити на вогонь, щоб маса загусла. Охолодити.

Тістечка з вишенькою

Для тіста: ***600 г борошна, 250 г цукру, 250 мл кефіру або сметани, 250 г вершкового масла або маргарину, 3 яєчні жовтки, 1/2 ч. л. соди, ваніль.***
Для начинки: ***500 г вишневого варення.***

Жир посікти з борошном, додати протерті і змішані з цукром та ваніллю жовтки. Потім додати кефір або сметану, соду й замісити круте тісто. Поставити його на 2 год в холодне місце (дуже добре залишити його на ніч). Перекласти на посипану борошном дошку й тонко розкачати. Чарочкою вирізати коржики: кожен перший – цілий, а на кожному другому наперстком вирізати дірочку. Коржики з дірочкою змастити білком і обкачати в цукрі, коржики без дірочки нічим не змащувати. Випікати коржики на змащеному жиром деку в духовці при температурі 220 °С протягом 15 хв. Низ цілих коржиків змасти джемом і прикрити коржиком із дірочкою, в яку покласти вишню з варення.

Тістечка з шоколадною помадкою

***Для тіста:** 200 г борошна, 5 яєць, 250 г цукру, ваніль.*
***Для крему:** 250 г сметани, 100 г цукрової пудри, ваніль.*
***Для помадки:** 250 г цукру, 100 мл води, 50 г шоколаду, ваніль.*

Білки збити з цукром та ваніллю в міцну піну. Потім додати жовтки і вимішати з борошном. Тісто набирати ложкою, класти на змащене олією деко кульками завбільшки з яйце та присипати їх цукровою пудрою. Випікати в духовці при температурі 220 °С протягом 10—15 хв, щоб висохли. Коли кульки остигнуть, з плоского боку вибрати м'якуш, а замість нього покласти крем зі сметани. Начинені кульки скласти отворами попарно й облити шоколадною помадкою.

Для приготування крему сметану збити в холодному місці, а коли почне густнути, поступово додати цукрову пудру з ваніллю.

Для приготування помадки зварити сироп із цукру та води, додати тертий шоколад і ваніль.

Тістечка з кремом

***Для тіста:** 750 г борошна, 500 г вершкового масла або маргарину, 2 яйця, 250 г сметани, 2 яєчні жовтки, 1/2 ч. л. солі.*
***Для крему:** 3 яєчні жовтки, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, 250 мл молока, 2 ч. л. крохмалю, ваніль.*

Жир посікти з борошном, додати яйця, жовтки, сіль і продовжувати сікти. Додати сметану і сікти, доки не заміситься тісто. Винести його на 1 год (краще на ніч) на холод, після чого розкачати на тонкий пласт, чарочкою вирізати коржики. Половину коржиків відкласти, а в решті у центрі наперстком зробити дірочки. Випікати в духовці при температурі 240 °С протягом 15 хв. Спечені холодні коржики перекласти заварним кремом і присипати цукровою пудрою з ваніллю.

Для приготування крему жовтки розтерти з цукром та крохмалем до утворення пухкої маси, поступово доливаючи по ложці гаряче молоко. Поставити на вогонь. Коли крем загусне, зняти його з вогню, додати розтерте з ваніллю масло і все разом ретельно перемішати, після чого охолодити.

Пісочне тістечко «Кільце»

450 г борошна, 150 г цукру, 250 г вершкового масла, 2 яйця, 1/2 ч. л. солі, 1/2 ч. л. соди, 1 ч. л. фруктової есенції, 80 г смажених ядер горіхів.

Борошно змішати з содою, просіяти на стіл і зібрати в гірку із заглибиною посередині. Окремо розтерти масло з цукром, поступово додаючи яйця, сіль та есенцію. Усе добре перемішати і влити в борошно, після чого швидко замісити ножем тісто. Потім зібрати його в купку й вимісити до утворення однорідної маси. З готового тіста розкачати пласт завтовшки приблизно 7 мм і вирізати круглі коржики діаметром 8 см. Посередині коржиків вирізати кружечок діаметром 2 см, внаслідок чого утвориться виріб у вигляді кільця. Кільця змастити збитим яйцем, посипати посіченими

горіхами і перекласти на деко, змащене жиром. Випікати тістечка при температурі 240—250 °C до готовності.

Тістечка «Кошички з горіховою начинкою»

Для тіста: ***500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 3 яєчні жовтки, 1 ст. л. цукру, 75 г сметани, цедра та сік 1 лимона або 1 ст. л. оцту.***
Для начинки: ***150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 6 яєць, 50 г мелених сухарів із білого хліба, ваніль.***
Для помадки: ***250 г цукрової пудри, 2 яєчні білки, 2—3 краплі лимонної есенції або лимонний сік, варення з вишень або полуниць.***

Жир посікти з борошном, додати жовтки, цукор, цедру, сік лимона або оцет, сметану і замісити тісто. Поставити його на 1 год на холод. Потім тонко розкачати на посипаній борошном дошці, склянкою вирізати коржики, вистелити ними змащені жиром формочки-кошики. Потім викласти начинку, поставити формочки на деко й випікати тістечка в духовці при температурі 210—240 °C протягом 20 хв. Кошички не слід занадто наповнювати масою, бо під час випікання вона значно збільшується в об'ємі. Спечені кошички ще гарячими змастити помадкою, зверху покласти варення. Можна до кошичків зробити ручки. Для цього з тіста скачати валочки завдовжки 10 см, зігнути підковою і спекти.

Для приготування начинки білки збити з цукром, ваніллю, вимішати з жовтками, додати мелені горіхи, сухарі і потихеньку вимішати.

Для приготування помадки білки розтерти з цукровою пудрою і влити кілька крапель лимонної есенції або лимонний сік.

Тістечка «Кошички з варенням»

Для тіста: ***300 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 1 яйце, 1 яєчний жовток.***
Для начинки: ***250 г варення без сиропу.***

Жир розтерти з цукром, додати яйце, жовток, борошно й замісити тісто. Поставити його на 1 год на холод, після чого тонко розкачати, вирізати коржики й вистелити ними змащені жиром формочки-кошики. Таку ж кількість коржиків приготувати для накривання кошичків. Кошики наповнити варенням без сиропу, накрити коржиками, поставити на деко й випікати при температурі 210—220 °C протягом 20 хв.

Пісочні тістечка із фруктовою начинкою

Для тіста: ***500 г борошна, 200 г вершкового масла, 200 г цукру, 1/2 ч. л. солі, 3 яєчні жовтки, 1/2 ч. л. соди.***
Для начинки: ***250 г повидла.***

Борошно змішати з содою, просіяти на стіл і зібрати в гірку із заглибиною в центрі. Окремо розтерти масло з цукром до пухкого стану, поступово додаючи жовтки та сіль. Усе добре перемішати і влити в борошно, після чого швидко замісити ножем тісто. Потім зібрати його в купку і вимісити до утворення однорідної маси. З готового тіста розкачати пласт

завтовшки приблизно 5 мм і вирізати круглі коржики. Коржики перекласти на сухе деко, змастити збитим яйцем і виделкою нанести хвилясті смужки. Випікати тістечка при температурі 250 °С. Денця випечених і охолоджених коржиків обмазати повидлом і склеїти їх попарно.

Тістечка «Кошички з листкового тіста»

***Для тіста:** 200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 50 мл молока, 1 ч. л. оцту.*
***Для начинки:** 100 г варення без сиропу, 3 яєчні білки, 100 г цукру, 100 г горіхів.*

Борошно висипати на дошку, поділити на дві частини. До однієї частини додати яйце, оцет і замісити на холодному молоці некруте тісто. Другу частину борошна посікти з жиром і домісити рукою. Першу частину тіста розкачати, на середину покласти другу частину, згорнути конвертом, притрусити борошном і розкачати від себе, не натискаючи. Знову притрусити і скласти втроє, поставити на холод на 5 хв. У такий спосіб розкачувати і виносити на холод три рази. Тоді тісто розкачати від себе в один бік. Склянкою вирізати коржики, викласти їх на формочки-кошики, перевернені догори дном і складені на деко. Випікати коржики в духовці при температурі 240 °С протягом 15 хв.

У спечені коржики покласти варення без сиропу, прикрити піною зі збитих із цукром білків, посипати посіченими горіхами, поставити на 10 хв у теплу духовку, щоб піна підсохла.

Тістечка «Кошички з кавовим кремом»

***Для тіста:** 300 г борошна, 100 г цукру, 150 г вершкового масла або маргарину, 150 мл води.*
***Для крему:** 2 яєчні жовтки, 100 г цукру, 1 ст. л. борошна, 100 г вершкового масла, 75 мл міцної кави, 100 г посічених горіхів.*

Жир посікти з борошном, додати цукор і, доливши воду, замісити тісто. Виставити його на 1 год на холод. Потім розкачати, склянкою вирізати коржики і вистелити ними змащені жиром формочки, поставити на деко й випікати в духовці при температурі 210—240 °С протягом 20 хв. Спечені кошички наповнити кавовим кремом і посипати посіченими горіхами.

Для приготування крему жовтки розтерти з цукром, борошном, потроху доливаючи теплу каву. Потім поставити на слабкий вогонь і вимішувати, поки маса не загусне. Окремо розтерти вершкове масло і, додаючи до нього по ложці охолодженого крему, вимішувати, поки не утвориться однорідна маса. Коли маса охолоне, наповнити нею кошички.

Тістечка «Кошички з білковим кремом»

***Для тіста:** 150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 яєчні жовтки.*
***Для крему:** 100 г цукру, 2—3 ст. л. води, 2 яєчні білки, ваніль, сік $1/2$ лимона.*

Жир посікти з борошном, додати жовтки, цукор і замісити тісто. Поставити його на 1 год на холод. Потім тонко розкачати на посипаній борошном дошці, склянкою вирізати

коржики і вистелити ними змащені жиром формочки у вигляді кошиків. Переставити їх на деко й випікати в духовці при температурі 210—240 °С протягом 15 хв.

Для приготування крему зварити сироп із води та цукру. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою нитку, зняти його з вогню і гарячим вилити тонкою цівкою в густу білкову піну, весь час збиваючи. Додати ваніль і лимонний сік. Можна покласти ложку будь-якого варення або свіжих ягід. Кошики наповнювати кремом перед подаванням на стіл.

Тістечка «Спиртові кошички з аґрусом»

Для тіста: ***250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 100 мл спирту або горілки.***
Для начинки: ***200 г аґрусу, 150 мл води, 100 г цукру.***

Жир посікти з борошном, додати цукор, горілку чи спирт і замісити тісто. Готове тісто поставити на 1 год на холод, після чого тонко розкачати, склянкою вирізати коржики і вистелити ними змащені маслом формочки-кошики. Випікати в духовці при температурі 210—220 °С протягом 15—20 хв. Спечені холодні кошики наповнити варенням з аґрусу.

Для приготування начинки зварити сироп із цукру та води. Аґрус обчистити, залити окропом, відцідити, всипати в сироп. Варити на слабкому вогні, поки аґрус не стане прозорим. Охолоджене варення без сиропу накласти в кошички перед подаванням на стіл. Замість варення з аґрусу як начинку можна використати суниці чи полуниці, вимішані з цукром і сметаною.

Тістечка «Кошички з маковою начинкою»

Для тіста: ***200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 50 г мелених горіхів, 1 жовток круто звареного яйця, сік 1 лимона, 50 мл води.***
Для начинки: ***100 г маку, 100 г цукру, 3 яйця, 50 г мелених горіхів, 1 ст. л. мелених сухарів із білого хліба, 1 ч. л. кориці, цедра 1 лимона.***

Жир посікти з борошном, додати мелені горіхи, лимонний сік, протертий крізь сито і вимішаний із цукром варений жовток. Замісити тісто, додавши трохи води, і поставити його на 1 год в холодне місце. Вистелити тістом змащені жиром формочки і наповнити їх начинкою з маку. Потім переставити тістечка на деко й випікати в духовці при температурі 210—240 °С протягом 15—20 хв.

Для приготування начинки мак запарити, відцідити, розтерти, додати цукор, жовтки, перемішати зі збитими в піну білками, меленими горіхами і сухарями, корицею, лимонною цедрою.

Тістечка «Кошички зі сметаною»

Для тіста: ***250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. л. цукру.***
Для крему: ***200 г сметани, 100 г цукрової пудри, 1 ст. л. варення з вишень чи суниць, ваніль, 2 г желатину, 1—2 ст. л. води.***

З борошна, жиру й цукру, додавши трохи води, замісити тісто і поставити його на 1 год на холод, після чого тонко розкачати, склянкою вирізати коржики і вистелити ними зма-

щені жиром формочки. Переставити їх на деко. Випікати вироби в духовці при температурі 230—240 °С протягом 15—20 хв. Спечені кошички виймати з формочок обережно, бо вони дуже крихкі. Кошички перед подаванням на стіл наповнити сметанним кремом, оздобити варенням із вишень чи суниць.

Для приготування крему сметану охолодити й ретельно збити. Під час збивання (коли сметана почне густути) додати по ложці цукрову пудру і під кінець покласти варення й желатин, розведений у гарячій воді. Можна також додати свіжі суниці або малину.

Тістечка з яблуками

Для тіста: ***600 г борошна, 200 г цукру, 3 яйця, 300 г маргарину, 10 г ванілі, $^1/_2$ ч. л. соди.***
Для начинки: ***кислі яблука, варення або джем, панірувальні сухарі.***

500 г борошна разом із содою просіяти, висипати гіркою, зробити в ній заглибину, влити туди яйця, розтерті з цукром і маргарином, додати ваніль і замісити тісто. Розділити тісто на дві половини, в одну з них додати решту борошна. Потім скачати кожну половину в кулю й поставити в холодильник на 30 хв. Після цього розкачати частину тіста, в яку не додавали борошно, викласти на неї рівним шаром начинку. Потім натерти на тертці другу частину тіста й покрити начинку. Випікати при температурі 200 °С протягом 30—35 хв. Готовому виробу дати трохи охолонути й розрізати на ромби або квадрати. Після того як зовсім охолоне, можна посипати цукровою пудрою.

Для приготування начинки яблука натерти на тертці, змішати з джемом або варенням, додати панірувальні сухарі, щоб начинка не витекла. Начинка може бути різною, наприклад, можна змішати подрібнені курагу, горіхи та родзинки.

Тістечко бісквітне кругле

Для тіста: ***350 г борошна, 300 г цукру, 12 яєць, 2 г фруктової есенції.***
Для крему: ***250 г цукрової пудри, 350 г вершкове масло, 125 г згущеного молока, 2 мл коньяку, 3 г ванілі.***
Для сиропу: ***100 г цукру, 10 мл коньяку, 1 г лимонної есенції, 80 мл води.***
Для помадки: ***500 г цукру, 60 г меду, 3 г лимонної есенції, 125 мл води, 20 г какао.***

3 яєчні жовтки ретельно розтерти зі 100 г цукру, потім, перемішуючи, поступово додати решту жовтків і розтирати, доки не розчиниться цукор й маса не збільшиться в об'ємі в 3 рази. Окремо збити охолоджені білки, наприкінці збивання додати невеликими порціями цукор. Добре збиті білки повинні мати в 4—5 разів більший об'єм від початкового і зберігати форму у вигляді шапки. Потім до розтертих жовтків додати збиті білки (одну чверть), фруктову есенцію та, злегка перемішавши, всипати борошно, після чого додати решту збитих білків. Усе обережно змішати до утворення однорідного тіста.

На деко, покрите змащеним папером, викласти круглі коржики тіста. Випікати при температурі 190–200 °С протягом 15–20 хв. Готовим виробам дати трохи охолонути і, знявши з паперу, склеїти коржики попарно кремом. Склеєні коржики занурити верхньою частиною в ароматизований цукровий сироп і поставити охолоджуватися. Потім за допомогою виделки верхню частину кожного коржика занурити в теплу помадку 2–3 рази. Після засихання помадки тістечка прикрасити кремом, фруктами.

Для приготування крему збити вершкове масло з цукровою пудрою, додати згущене молоко, ваніль, коньяк. Усе ретельно збити міксером.

Горіхові тістечка

Для тіста: ***350 г борошна, 6 яєчних жовтків, 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 1 мускатний горіх, цедра 2 лимонів.***
Для начинки: ***6 яєчних білків, 150 г мигдалю, 350 г цукру, 150 г волоських горіхів.***

Додати в борошно 6 жовтків і все перемішати. Потім покласти цукор, розтоплене масло, подрібнений мускатний горіх і лимонну цедру. Усе ретельно перемішати і вимісити круте тісто. Дуже тонко розкачати і склянкою вирізати коржики. На вирізані з тіста коржики викласти готову начинку та защипати краї. Перекласти тістечка на деко й випікати в духовці при температурі 200° протягом 15–20 хв.

Для приготування начинки білки ретельно збити з цукром, додати мелені волоські горіхи, мигдаль.

Еклери-безе

Для тіста: ***250 г цукрової пудри, 1/2 ст. л. борошна, 6 яєчних білків.***
Для крему: ***150 г вершкового масла, 100 г цукру, 1 ст. л. спирту, 2 яйця, какао для прикрашання.***

Білки ретельно збивати міксером, доки не утвориться пухка маса, наприкінці збивання додати цукор і борошно. Наповнити цією масою кулінарний шприц і видавити еклери на деко, застелене промащеним папером. Випікати при температурі 120 °С протягом 45 хв. Окремо збити на парі яйця з цукром. Потім добре збиту масу охолодити. Додати вершкове масло і продовжити розтирати, наприкінці додати по краплі спирт.

Половинки безе змазати кремом, накрити другими половинками і посипати какао.

Медові тістечка

Для тіста: ***300 г борошна, 100 г цукру, 80 г меду, 1 яйце, 100 г вершкового масла, 1/2 ч. л. соди.***
Для крему: ***200 г вершкового масла, 200 г цукру, 200 г меду, 250 г подрібнених волоських горіхів, 2 ст. л. порошку какао.***

Борошно посікти з маслом, додати яйце, мед, погашену оцтом соду, цукор і замісити м'яке тісто. Розділити його на 2 рівні частини і спекти 2 коржа, попередньо змастивши деко чи сковороду великою кількістю вершкового масла. Випечені коржі накрити рушником, щоб не висихали. Теплі коржі

покласти на дошку, змастити гарячим кремом і відразу гострим ножем, занурюючи його в холодну воду, розрізати на квадратні тістечка. Охолодити їх.

Для приготування крему цукор змішати з медом, вершковим маслом і варити на слабкому вогні, весь час помішуючи, доки не розчиниться масло та цукор. Не знімаючи з вогню, додати какао й подрібнені горіхи, довести до кипіння і варити ще 5 хв.

Тістечко «Каштан»

Для тіста: ***150 г цукру, 150 г борошна, 7 яєць.***
Для крему: ***250 г цукрової пудри, 350 г вершкового масла, 125 г згущеного молока, 2 мл коньяку, 3 г ванільного цукру.***
Для помадки: ***400 г цукру, 3 г лимонної кислоти, 130 мл води, 20 г какао.***
Для оформлення: ***100 г мигдалю, 40 шт. вишень.***

3 жовтки ретельно розтерти з 100 г цукру, потім, перемішуючи, поступово додати решту жовтків і розтирати доти, доки маса не збільшиться в об'ємі в 3 рази. Окремо збити охолоджені білки, наприкінці збивання додати невеликими порціями цукор. Добре збиті білки повинні мати в 4–5 разів більший об'єм від початкового і зберігати форму у вигляді шапки. Потім з'єднати розтерті жовтки зі збитими білками (одну четверту частину) і, злегка перемішавши, всипати борошно, після чого додати решту збитих білків. Усе обережно перемішати до утворення однорідного тіста. На деко, покрите змащеним папером, викласти круглі коржики тіста. Випікати

при температурі 180–200 °С протягом 15–20 хв. Охолоджені вироби розрізати теплим ножем і в розріз вставити по дві вишні, а краї розрізу відразу склеїти кремом, цим же кремом попарно склеїти коржики.

Для прикрашання тістечок занурити вироби на три чверті в приготовлену теплу помадку, підготовлений мигдаль нарізати соломкою, підсушити і цими «колючками» прикрасити поверхню коржиків, після чого поставити їх у холодильник для остигання.

Для приготування крему збити вершкове масло з цукровою пудрою, додати згущене молоко, ванільний цукор, коньяк. Усе ретельно збити міксером.

Для приготування помадки цукор залити водою, проварити, додати какао й лимонну кислоту.

Пісочні тістечка

Для тіста: ***600 г борошна, 200 г цукру, 3 яєчні жовтки, 400 г вершкового масла.***
Для горіхової начинки: ***400 г горіхів, 350 г цукру, 3 яєчні білки.***
Для крему: ***200 г вершкового масла, 200 г цукру, 300 мл жирних вершків, 20 г ванільного цукру.***

Борошно змішати з цукром, покласти туди шматочок масла і посікти ножем (має утворитись масляна крупа). Потім додати жовтки й замісити тісто. Якщо тісто не буде гладким, треба додати 1 ст. л. сметани. Готове тісто викласти на присипану борошном дошку, розкачати на корж завтовшки 0,5 см і вирізати круглою виїмкою доволі великі коржі. Укласти їх

на збризнуте водою деко (таким чином, щоб тісто не збивалося вбік і не втрачало своєї форми). Поставити в добре розігріту духовку. Як тільки тісто в духовці трохи зарум'яниться, відразу ж вийняти його і на кожний коржик по краю розкласти із кондитерського мішечка горіхову масу завтовшки в півпальця. Знову поставити тістечка в духовку й випікати, доки вони не підрум'яняться. Готові тістечка охолодити і на кожне в центр випустити з кондитерського мішечка крізь фігурну насадку крем.

Для приготування горіхової маси білок збити в стійку піну, всипати цукор і на холоді добре розтерти до повного розчинення цукру. Всипати подрібнені горіхи й обережно перемішати в однорідну масу.

Для приготування крему цукор залити вершками і поставити варитися. Варити, доки сироп не буде тягтися за ложкою тонкою ниткою (під час варіння постійно його помішувати). Масу зняти з вогню й охолодити до температури теплого молока. Додати вершкове масло й лопаткою вибивати на холоді доти, доки маса не стане легкою і пухкою, після чого додати ванільний цукор.

Тістечка «Картопля»

250 мл молока, 100 г вершкового масла, 300 г ванільних сухарів, 1 яйце, 150 г цукру, 50 мл коньяку, какао.

Масло розтерти з цукром і сирим яйцем. Сухарі нагріти в духовці і пропустити крізь м'ясорубку та ретельно перемішати з маслом і цукром. Туди ж вилити молоко, коньяк або горілку та трохи какао. З одержаної густої маси зробити тістечка у вигляді невеликих картоплин, обваляти їх у порошку какао й поставити в холодильник.

Горіхові тістечка з шоколадним кремом

Для тіста: ***250 г цукру, 8 яєць, 250 г обчищених горіхів, $^1/_2$ ст. л. соку лимона, 2 ст. л. крохмалю.***
Для крему: ***400 г вершкового масла, 400 г цукру, 150 мл гарячого молока, 4 яйця, 2 ст. л. какао, 25 г ванільного цукру, ром — за смаком.***

Горіхи подрібнити і змішати з крохмалем. Жовтки розтерти з цукром до білого, додати лимонний сік. Білки збити в стійку піну. На розтерті жовтки висипати змішані з крохмалем горіхи, зверху покласти білки і все це обережно перемішати. Викласти тісто на прямокутне деко з високими бортами, змащене маслом і присипане борошном. Випікати при температурі 180—200 °С протягом 15—20 хв.

Випечений бісквіт викласти на кухонну дошку й охолодити. Тоді розрізати по горизонталі на 2 пласти. Нижній пласт змастити третиною крему, накрити верхнім пластом. Потім розрізати бісквіт на однакові тістечка, кожне змастити зверху і з боків кремом. Зверху покласти половинку горіха, а навколо нього випустити з кондитерського мішечка крізь фігурну насадку віночок. Боки тістечок обсипати крихтами від бісквіта.

Для приготування шоколадного крему змішати какао з 50 г цукру, залити гарячим молоком і проварити на слабкому вогні, щоб розчинився цукор. Масло розтерти з ре-

штою цукру й ванільним цукром, поступово додаючи яйця. Коли цукор розчиниться, покласти в крем охолоджену масу з какао та влити ром.

Хрусткі тістечка

250 г борошна, 250 г вершкового масла, 4 яйця, 500 г цукру, 50 г шоколаду, $^1/_2$ ч. л. солі, ваніль.

Шоколад і масло розм'якшити і змішати. Яйця збити, додати цукор, ваніль, шоколадну суміш, усе добре перемішати і всипати в перемішане з сіллю борошно. Добре вимісити тісто. Випікати цілим коржем у формі, змащеній маслом, протягом 20–25 хв при температурі 180° С. Коли корж охолоне, розрізати його на маленькі тістечка.

Еклери з ванільним кремом

Для тіста: ***40 г вершкового масла або маргарину, 125 мл води, 80 г борошна, 3 яйця, $^1/_2$ ч. л. солі.***
Для крему: ***2 яєчні жовтки, 30 г борошна, 250 мл молока, 75 г цукру, $^1/_2$ плитки гіркого шоколаду.***

Вершкове масло або маргарин залити водою, посолити й довести до кипіння. Висипати борошно й вимішувати, поки тісто не почне відділятися від посуду. Швидко ввести яйце, поставити тісто на 10 хв у холодне місце. Потім додати ще два яйця й вимісити тісто. Деко змастити жиром та видавити на нього з кулінарного шприца тісто кульками розміром із волоський горіх. Випікати при температурі 225 °С протягом

25 хв, потім охолодити. Охолоджені еклери надрізати, наповнити кремом і полити розтопленим на слабкому вогні шоколадом.

Для приготування крему 2 жовтки розтерти з борошном, цукром і 75 мл молока. Решту молока закип'ятити, додати в нього борошно з яйцем і довести до кипіння, доки не з'явиться піна.

Кокосові тістечка

150 г цукру, 200 г кокосових пластівців, 2 яйця.

Яйця збити з цукром у стійку піну й додати, помішуючи, кокосові пластівці. Тісто поставити на 15–20 хв у холодне місце. Двома столовими ложками сформувати круглі або довгасті коржі і викласти їх на змащене маслом і посипане борошном деко. Випікати в духовці при температурі 150–180 °С до світло-жовтого кольору.

Тістечка «Казка»

Для тіста: ***1 яйце, 2 яєчні жовтки, 50 г цукру, 1 ст. л. борошна, 1 ст. л. сметани, 25 г крохмалю, $^1/_2$ ч. л. соди, 25 г маргарину.***
Для крему: ***2 яєчні білки, 1 ч. л. соку лимона, 25 г меду.***
Для глазурі: ***50 г цукрової пудри, 1 яєчний білок.***

З'єднати 2 жовтки з цілим яйцем, додати цукор та збити міксером у стійку піну. Перемішати борошно, крохмаль, соду і, поступово додаючи цю суміш у яєчну масу, замісити тісто, наприкінці замішування ввести сметану. Готове тісто вилити

на змащене маргарином деко й випікати при температурі 200 °С протягом 20–25 хв. Охолоджений корж розрізати на два пласти, склеїти їх шаром медового крему. Потім ножем або формочками нарізати тістечка. Кожне тістечко покрити глазур'ю, оформити горіхами.

Для приготування медового крему збити міксером яєчні білки в стійку піну, у два прийоми додати лимонний сік і мед. Готовий крем повинен добре тримати форму.

Для приготування глазурі яєчний білок розтерти з цукровою пудрою, додаючи її в 2–3 прийоми. Готова глазур повинна трохи розтікатися.

Тістечка «Східні»

6 яєчних білків, 200 г цукру, 250 г борошна, 100 г вершкового масла, 100 г родзинок, 150 г горіхів, 100 г інжиру, цедра 1 апельсина.

Білки з цукром збити в стійку піну. Горіхи подрібнити, інжир нарізати дрібними кубиками, родзинки промити й обсушити, цедру апельсина натерти на тертці. Змішати фрукти, терту цедру з борошном, поступово додаючи м'яке вершкове масло і збиті білки. Отриману суміш перекласти в довгасту форму, змащену маслом і добре посипану борошном або вистелену промасленим папером. Випікати при температурі 200 °С протягом 20–25 хв. Охолоджений корж розрізати на шматочки і перекласти на тарілку.

Тістечка будуть смачніші, якщо збризнути їх будь-яким лікером.

Заварне тістечко

Для тіста: ***230 г пшеничного борошна, 250 мл води, 25 г маргарину, 7 яєць, 1/2 ч. л. солі, 1/2 ст. л. цукру.***
Для крему: ***200 г густої сметани, 150 г цукрової пудри, 15 г ванільного цукру, 50 г посічених горіхів.***

Воду закип'ятити з сіллю, цукром, маргарином. Потім додати борошно, помішуючи, проварити 5–7 хв та охолодити. Охолоджену суміш збити міксером, поступово додаючи яйця. Готове тісто помістити в кондитерський мішечок та видавити на змащене маслом деко коржики будь-якої форми. Випікати при температурі 180 °С до світло-коричневого кольору. Готові коржики охолодити. У випечених виробах зробити проколи по боках і крізь них заповнити пустоти кремом. При подаванні на стіл посипати цукровою пудрою.

Для приготування крему сметану збити в стійку піну, перемішати з цукровою пудрою, ванільним цукром, горіхами.

Кавові тістечка

Для тіста: ***100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 200 г борошна, 2 ст. л. порошку какао.***
Для крему: ***100 г вершкового масла, 100 г просіяної цукрової пудри, 1 ст. л. міцної кави.***

Вершкове масло, цукор, борошно, какао збивати до отримання густої маси. Розділити тісто на 24 частини, сформувати з них кульки. Деко або форму застелити пергаментним папером, на нього на відстані викласти кульки. Злегка при-

тиснути їх змоченою у воді виделкою, надаючи плоскої форми. Випікати в духовці при температурі 250 °С 3–4 хв. Обережно перекласти папір із виробами на решітку й залишити на 5 хв, поки вони охолонуть. Охолоджені тістечка зняти з паперу. Половину спечених коржиків змастити кремом і з'єднати по два. Перед подаванням на стіл посипати цукровою пудрою.

Для приготування крему зазначені інгредієнти збити в пухку масу.

Тістечка «Венеція»

Для тіста: ***250 г борошна, 175 г вершкового масла, 1 ст. л. газованої води.***
Для начинки: ***200 г мигдалю, 50 г цукрової пудри, мелена кориця, 1 ст. л. газованої води.***

Борошно насипати в миску, додати розм'якшене масло, газовану воду й замісити тісто по можливості без додавання води. Сформувати кульки діаметром 2–4 см, зробити в них заглибини для мигдалевої начинки. Начинити нею кульки, перекласти їх на змащене вершковим маслом деко й випікати в гарячій духовці протягом 30 хв. Треба слідкувати, щоб тістечка не підгоріли. Зверху посипати цукровою пудрою.

Для приготування начинки обчищений мигдаль разом із цукровою пудрою розтовкти в ступці, додати газовану воду й корицю за смаком, змішати до одержання однорідної маси.

Мигдалеві тістечка з черешнями

250 г меленого мигдалю, 200 г цукру, 200 г вершкового масла, 70 мл газованої води, 100 г консервованих черешень.

Із цукру та газованої води приготувати густий сироп. Коли сироп почне густнути, додати вершкове масло, потім мелений мигдаль і мішати дерев'яною ложкою, поки мигдальне тісто не почне відставати від стінок посуду. Викласти тісто на змащене вершковим маслом деко, розрівняти на пласт завтовшки 2 см і випікати в духовці на слабкому вогні протягом 20 хв. Готове тістечко охолодити й нарізати ромбиками або трикутниками. Перед подаванням на стіл прикрасити консервованими черешнями.

ПИРІЖКИ

Пиріжки з бараниною чи яловичиною

***Для тіста:** 500 г борошна, 100 г сметани, 1 яйце, 150 мл молока, 20 г цукру, 5 г солі.*
***Для начинки:** 800 г баранини або яловичини, 150 г цибулі, 100 г жиру, сіль, чорний мелений перець — за смаком.*

У молоко ввести сіль, цукор, сметану, яйце. Суміш збити, поступово додаючи борошно й замісити тісто. Розкачати його на коржі завтовшки 0,5 см, краї трохи підняти і защипнути з обох сторін. Порожні пиріжки обсмажити з обох боків і наповнити фаршем. Подавати пиріжки гарячими.

Для приготування фаршу жирну баранину або яловичину разом із цибулею пропустити крізь м'ясорубку, додати сіль, перець і добре перемішати. Потім влити трохи води або бульйону, ще раз перемішати, а потім обсмажити.

Пиріжки з картоплею

***Для тіста:** 1 кг борошна, 400 мл теплої води, 250 мл олії, 30 г дріжджів, 1 ч. л. солі.*
***Для начинки:** 1 кг картоплі, 4 цибулини, олія, сіль.*

Дріжджі розчинити в 100 мл теплої води і поставити в тепле місце, щоб почали бродити. Тоді влити їх у посуд із борош-

ном, додати олію, решту води, посолити й замісити пухке тісто. Прикрити його рушником і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Двічі обім'яти. Тим часом зварити картоплю, зливши відвар, розім'яти її і додати до пюре підсмажену дрібно нарізану цибулю, посолити. Готове тісто викласти на посипану борошном дошку, перемісити і скачати валок. Поділити його на невеликі частини, кожну розкачати, покласти в центр охолоджену начинку та защипати краї. Пиріжки обсмажити у великій кількості розігрітої олії. Зліплені пиріжки потрібно класти обов'язково в гарячу олію рубцем униз.

Пиріжки з рисом

***Для тіста:** 1,2 кг борошна, 450 мл теплої води, 250 мл олії, 30 г дріжджів, 1 ч. л. солі.*
***Для начинки:** 200 г рису, 1 морквина, 1 цибулина, вода, сіль — за смаком.*

Дріжджі розчинити в 100 мл теплої води і поставити в тепле місце, щоб почали бродити. Тоді влити їх у посуд із борошном, додати олію, решту води, посолити й замісити пухке тісто. Накрити його рушником і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Двічі обім'яти. Тим часом зварити рис у солоній воді. Моркву натерти на тертці, цибулю нарізати і разом із морквою спасерувати в олії. У готовий рис додати обсмажені моркву та цибулю і все перемішати. Готове тісто викласти на посипану борошном дошку, перемісити і скачати валок. Поділити його на невеликі частини, кожну розкачати, покласти в центр охолоджену начинку та защипати

краї. Змастити пиріжки водою або яйцем та випікати при температурі 210—220 °С протягом 20 хв або незмащеними смажити на олії.

Пиріжки з листкового тіста

Для тіста: ***600 г борошна, 400 г вершкового масла, 1 яєчний жовток, 200 мл води, 1 ч. л. столового оцту.***
Для начинки: ***500 г яловичини, 2 ст. л. вершкового масла, 1 цибулина, 300 мл води, 1 яйце, натертий мускатний горіх, перець, сметана, сіль — за смаком.***

До води додати оцет, сіль, жовток і 400 г борошна. Тісто продовжувати місити, доки воно не буде відставати від стінок посуду. Поставити його в холодне місце. Коли тісто охолоне, розкачати в довгастий пласт. Посередині пласта покласти вершкове масло, змішане з 200 г борошна, згорнути конвертом, притрусити борошном і обережно розкачати в одному напрямку від себе, не натискаючи, на пласт завтовшки 1 см. Краї загнути всередину, потім іще раз перегнути пополам (щоб пласт був складений учетверо). Накрити тісто рушником і поставити в холодне місце на 20 хв. У такий спосіб розкачувати і виносити на холод тричі через 10—15 хв. Готове листкове тісто розкачати на пласт завтовшки 3 мм, вирізати склянкою коржики або нарізати тісто квадратиками. На половину кожного коржика покласти начинку, перегнути навпіл, краї злегка притиснути, перекласти на деко та змастити збитим яйцем. Випікати в духовці при температурі 240—250 °С протягом 20—25 хв.

Для приготування начинки яловичину нарізати шматочками, обсмажити на маслі разом із цибулею, додати гарячу воду й тушкувати до готовності на слабкому вогні, потім посолити. Готове охолоджене м'ясо разом із цибулею пропустити крізь м'ясорубку і підігріти (за необхідності влити трохи бульйону), додати перець, мускатний горіх і сметану.

Пиріжки гострі

Для тіста: ***1 кг борошна, 400 мл теплої води, 250 мл олії, 40 г дріжджів, 1 ч. л. солі.***
Для фаршу: ***200 г м'яса, сіль, червоний мелений перець — за смаком.***

Дріжджі розчинити в 100 мл теплої води. Потім улити ще 100 мл підсоленої води і, весь час перемішуючи, поступово додати борошно, олію та решту води. Замісити тісто і скачати в кулю. Накрити серветкою і поставити на 1 год в тепле місце. Готове тісто розкачати у великий корж завтовшки 2 см. М'ясо пропустити крізь м'ясорубку, посолити, поперчити та перемішати. Отриманий фарш викласти рівним шаром на корж. Згорнути корж у трубочку, перекрутити її у гвинтоподібний джгут, щоб фарш добре перемішався з тістом. Потім джгут порізати на шматки приблизно по 100 г і зробити з них коржі завтовшки не більше 0,5 см. Кожний корж густо наколоти в центрі. Перекласти на змащене олією деко та випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 30—40 хв.

Пиріжки з капустою

Для тіста: ***750 г борошна, 375 мл холодної води, 150 г вершкового масла, 1 яйце, 1 ч. л. солі, 25 г дріжджів.***
Для начинки: ***300 г капусти, 4 яйця, 150 г вершкового масла, по 1 ч. л. цукру та солі.***

Розтерте вершкове масло змішати з сіллю, яйцем, водою та дріжджами. Замісити тісто й поставити в тепле місце. Як тільки тісто підійде, розкачати й вирізати коржі. На середину коржів викласти начинку та защипати краї. Перекласти на змащене олією деко, зверху змастити збитим яйцем і випікати в духовці при температурі 200 °C протягом 20–30 хв.

Для приготування начинки капусту нашаткувати, якщо вона гірчить, обдати окропом. Смажити капусту на вершковому маслі приблизно 15 хв, потім додати посічені варені яйця, сіль, цукор.

Пиріжки з ковбасою та сиром

Для тіста: ***200 г борошна, 2 яєчні жовтки, 1 яйце, 60 г вершкового масла або маргарину, 50 г сметани, 20 г дріжджів, 1 ч. л. цукру, сіль.***
Для начинки: ***300 г чайної ковбаси, 50 г твердого сиру, 1 ст. л. мелених сухарів, 1 яйце.***

Борошно просіяти в миску, додати вершкове масло чи маргарин і посікти ножем до утворення крупи. Потім додати жовтки, яйце, сметану, сіль, розтерті з цукром дріжджі і все добре перемішати. Готове тісто розкачати на прямокутний пласт завширшки 5 см і завдовжки 30 см. Розділити його на 2 частини. По центру кожного прямокутника викласти начинку, скласти тісто навпіл, защипати краї, приплюснути й нарізати косими шматочками. Перекласти пиріжки на деко й поставити в тепле місце, щоб підійшли. Тоді змастити їх збитим яйцем і випікати в духовці при температурі 240–250 °C протягом 20–25 хв.

Для приготування начинки ковбасу дрібно нарізати, сир натерти, круто зварене яйце нарізати кубиками, додати сухарі й перемішати інгредієнти.

Пиріжки з рисом та грибами

Для тіста: ***800 г борошна, 400 г сметани, 200 г вершкового масла, 4 яйця, 1 ч. л. солі.***
Для начинки: ***50 г сушених грибів, 200 г рису, 2 цибулини, 100–150 г вершкового масла, сіль, чорний мелений перець — за смаком.***

Із борошна, сметани, вершкового масла, яєць і солі замісити тісто, дати йому постояти під серветкою 10–15 хв. Із тіста зробити джгут, порізати його на шматочки і розкачати на коржі. На середину коржа покласти начинку, защипати краї і викласти на змащене маслом деко. Верх пиріжків змастити збитим яйцем і випікати при температурі 200 °C протягом 20–30 хв.

Для приготування начинки сушені гриби зварити, дрібно посікти, змішати з обсмаженою на вершковому маслі, дрібно нарізаною цибулею й обсмажувати разом протягом 2–3 хв. Додати варений рис, сіль, перець і все добре перемішати.

Пиріжки з курятиною

Для тіста: ***400 г борошна, 200 г сметани, 100 г вершкового масла, 2 яйця, $^1/_2$ ч. л. солі.***
Для начинки: ***500 г курячої грудки, 50 г вершкового масла або курячого жиру, 1–2 яйця, 2 цибулини, сіль.***

Із борошна, сметани, масла, яєць і солі замісити тісто, дати йому підійти під серветкою 10–15 хв, розкачати на пласт завтовшки 1 см. Склянкою вирізати коржі, на середину яких покласти начинку та сформувати пиріжки. Готові пиріжки перекласти на змащене олією деко, зверху змастити збитим яйцем і випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 20–30 хв.

Для приготування начинки курячу грудку відварити до півготовності, пропустити крізь м'ясорубку і трохи підсмажити на маслі або курячому жиру з цибулею. Потім перемішати з подрібненими вареними яйцями та посолити.

Пиріжки з рисом та яйцями

Для тіста: ***800 г борошна, 70 мл теплої води, 1 яйце, 100 г вершкового масла, 330 мл теплого молока, 30 г дріжджів, 1 ч. л. цукру, 1 ч. л. солі.***
Для начинки: ***200 г рису, 4 яйця, 1–2 цибулини, 150 г вершкового масла, сіль, чорний мелений перець, зелень – за смаком.***

У теплій воді розвести дріжджі, цукор, 1 ст. л. борошна, дати постояти 15 хв. Потім улити молоко, додати яйце, розтерте масло, сіль і, поступово всипаючи борошно, замісити тісто. Поставити його в тепле місце, щоб підійшло. Вимісити вдруге

(тісто повинно відставати від рук) і дати підійти. Готове тісто скачати в джгут і нарізати на порційні шматки, з яких розкачати коржі для пиріжків. На коржі викласти начинку, краї защипати. Перекласти на змащене олією деко, зверху змастити збитим яйцем і випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 20–30 хв.

Для приготування начинки рис та яйця зварити, охолодити. Цибулю підсмажити на вершковому маслі, додати рис і подрібнені яйця, посолити, поперчити, добре перемішати. В охолоджену начинку додати зелень.

Пиріжки з м'ясом

Для тіста: ***800 г борошна, 70 мл теплої води, 1 яйце, 100 г вершкового масла, 330 мл теплого молока, 30 г дріжджів, 1 ч. л. цукру, 1 ч. л. солі.***
Для начинки: ***700 г м'яса, 150 г вершкового масла, 3 яйця, 3 цибулини, сіль, чорний мелений перець – за смаком.***

У теплій воді розвести дріжджі, цукор, 1 ст. л. борошна, дати постояти 15 хв. Потім улити молоко, додати яйце, розтерте масло, сіль і, поступово всипаючи борошно, замісити тісто та поставити його в тепле місце, щоб підійшло. Вимісити повторно (тісто повинно відставати від рук), дати підійти. Готове тісто скачати в джгут і нарізати на порційні шматки, розкачати коржі. На коржі викласти начинку, краї защипати. Перекласти на змащене олією деко, зверху змастити збитим яйцем і випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 20–30 хв.

Для приготування начинки м'якоть яловичини або нежирної свинини нарізати шматочками, підсмажити на маслі з великою кількістю цибулі, додати трохи води й потушкувати. Готове м'ясо дрібно нарізати, додати сіль, перець і подрібнені варені яйця. Якщо фарш сухий, додати 2 ст. л. міцного бульйону й добре вимішати.

Пиріжки з гречаною кашею та печінкою

Для тіста: ***500 г борошна, 50 мл теплої води, 1 яйце, 100 г вершкового масла, 250 мл теплого молока, 15 г дріжджів, 1 ч. л. цукру, 1 ч. л. солі.***
Для начинки: ***350 г печінки, 200 г гречаних круп, 150 г вершкового масла, 2 цибулини, сіль, чорний мелений перець — за смаком.***

У теплій воді розвести дріжджі, цукор, 1 ст. л. борошна, дати постояти 15 хв. Потім улити молоко, вбити яйце, додати розтерте масло, сіль і, поступово всипаючи борошно, замісити тісто та поставити його в тепле місце, щоб підійшло. Вимісити ще раз (тісто повинно відставати від рук), дати підійти. Готове тісто скачати в джгут і нарізати його шматками, розкачати коржі. На коржі викласти начинку, краї защипати. Перекласти на змащене олією деко, зверху змастити збитим яйцем і випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 20—30 хв.

Для приготування начинки печінку обчистити від плівки та жовчних протоків, нарізати невеликими шматочками, обсмажити на маслі разом із нарізаною цибулею. Потім печінку дрібно посікти, посолити, поперчити, змішати з розсипчастою гречаною кашею. Якщо фарш сухий, то можна долити трішки бульйону.

Пиріжки з рибою

Для тіста: ***800 г борошна, 400 мл холодної води, 150 г вершкового масла, 1 яйце, 1 ч. л. солі, 30 г дріжджів.***
Для начинки: ***400 г рибного філе, 50 г вершкового масла, 2 цибулини, сіль, чорний мелений перець, кріп — за смаком.***

Розтерте вершкове масло змішати з сіллю, яйцем, водою та дріжджами. Замісити тісто й поставити в тепле місце. Як тільки тісто підійде, розкачати і вирізати коржі. На середину коржів викласти начинку й защипати краї. Перекласти на змащене олією деко, зверху змастити збитим яйцем і випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 20—30 хв.

Для приготування начинки філе риби нарізати маленькими шматочками, посолити, поперчити та підсмажити. Потім додати підсмажену цибулю, кріп і все перемішати.

Пиріжки з грибами

Для тіста: ***800 г борошна, 400 г сметани, 200 г вершкового масла, 4 яйця, 1 ч. л. солі.***
Для начинки: ***800 г свіжих грибів, 80 г вершкового масла, 2 цибулини, 40 г сметани, сіль, чорний мелений перець, зелень петрушки — за смаком.***

Із борошна, сметани, вершкового масла, яєць і солі замісити тісто, дати йому постояти під серветкою 10—15 хв. Із тіста

зробити джгут, нарізати його шматочками й розкачати на коржі. На середину кожного коржа покласти начинку, защипати краї і викласти на змащене маслом деко. Верх пиріжків змастити збитим яйцем і випікати при температурі 200 °С протягом 20—30 хв.

Для приготування начинки свіжі нарізані гриби потушкувати на маслі, потім додати сметану, підсмажену цибулю, сіль і перець. Потушкувати ще 15 хв, змішати з дрібно нарізаною петрушкою, потім охолодити.

Пиріжки з печінкою

Для тіста: ***400 г борошна, 70 г вершкового масла або маргарину, 250 мл молока, 4 яєчні жовтки, 50 г сметани, 20 г дріжджів, 1 ч. л. солі, 1 ч. л. цукру.***
Для начинки: ***100 г картоплі, 450 г печінки, 50 мл олії, 1 цибулина, 5 яєць, 10 г зелені кропу та петрушки, сіль, чорний мелений перець — за смаком.***

Дріжджі розвести в теплому молоці з цукром і поставити, щоб почали бродити. Влити їх у посуд із борошном, додати жовтки, сметану, розтоплений жир, посолити й замісити пухке тісто. Накрити і поставити, щоб підійшло. Тоді викласти на посипану борошном дошку, перемісити і скачати валок. Поділити його на невеликі частини, кожну розкачати і на неї покласти начинку. Зліпити пиріжки, рубцем покласти їх на змащене жиром деко, змастити білком і випікати в духовці при температурі 210—220 °С протягом 20 хв.

Для приготування начинки печінку очистити від плівки та жовчних протоків, промити, нарізати невеликими шматочками, пропустити крізь м'ясорубку. Потім додати подрібнені варені яйця, сіль, підсмажену на олії цибулю, протерту відварену картоплю, зелень, перець і все добре перемішати.

Пиріжки з плавленим сиром

Для тіста: ***100 г борошна, 60 г маргарину, 15 г дріжджів, 50 мл молока, 1 ч. л. цукру, 1/2 ч. л. солі, 1 яйце для змащування пиріжків.***
Для начинки: ***2 натерті плавлені сирки.***

Просіяне борошно розтерти з маргарином. Дріжджі змішати з цукром, молоком і сіллю, додати борошно з маргарином і швидко вимісити тісто. Розкачати його на пласт завтовшки 5 мм та нарізати прямокутники розміром 6×9 см. На середину кожного прямокутника покласти тертий плавлений сир, згорнути рулетом. Потім викласти на змащене жиром деко, дати підійти і змастити яйцем. Випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 20—30 хв.

Пиріжки з лівером

Для тіста: ***500 г борошна, 50 мл теплої води, 1 яйце, 100 г вершкового масла, 250 мл теплого молока, 15 г дріжджів, 1 ч. л. цукру, 1 ч. л. солі.***
Для начинки: ***1 кг ліверу, 100 г вершкового масла, 3 яйця, 2 цибулини, зелень, сіль, чорний мелений перець, зелень петрушки та кропу — за смаком.***

Дріжджі розвести в теплій воді, додати цукор, 1 ст. л. борошна, дати постояти 15 хв. Потім улити молоко, додати

яйце, розтерте масло, сіль і, поступово всипаючи борошно, замісити тісто та поставити його в тепле місце, щоб підійшло. Вимісити ще раз (тісто не повинно прилипати до рук), дати підійти. Готове тісто скачати в джгут і нарізати порційними шматками, розкачати коржі для пиріжків. На коржі викласти начинку, краї защипати. Перекласти на змащене олією деко, зверху змастити збитим яйцем та випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 20—30 хв.

Для приготування начинки серце, печінку та легені в однаковій кількості відварити, подрібнити, підсмажити з цибулею на вершковому маслі, додати сіль, перець, зелень, подрібнені варені яйця і все ретельно перемішати.

Медові пиріжки з маком

Для тіста: ***500 г борошна, 4 яйця, 50 г вершкового масла, 125 мл молока, 20 г дріжджів, 60 г цукру, цедра 1 лимона, 1 ч. л. солі, 1 яєчний білок для змащування.***
Для начинки: ***400 г меленого маку, 125 мл молока, 50 г цукатів, 60 г меду, 50 г цукру, 50 г вершкового масла, $^1/_2$ ч. л. солі, кориця, посічений мигдаль.***

Борошно просіяти в миску, зробити в центрі заглиблення. Розчинити дріжджі з половиною цукру в теплому молоці. Потім вилити суміш у ямку, перемішати з борошном і залишити на 15 хв. Тоді додати решту цукру, вершкове масло, терту цедру лимона, сіль, яйця і замісити м'яке тісто. Дати постояти йому 30 хв. Готове тісто розкачати на пласт, нарізати квадратами 12×12 см, змастити білком, розкласти начинку та защипати краї. Випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 20 хв.

Для приготування начинки молоко закип'ятити з медом, маком, корицею, цукром, маслом, сіллю, мигдалем і цукатами.

Пиріжки з яблуками

Для тіста: ***500 г борошна, 50 мл теплої води, 1 яйце, 100 г вершкового масла, 250 мл теплого молока, 15 г дріжджів, 1 ч. л. цукру, 1 ч. л. солі.***
Для начинки: ***1 кг яблук, 200 г цукру, 1 ч. л. кориці.***

Дріжджі розвести в теплій воді, додати цукор, 1 ст. л. борошна, дати постояти 15 хв. Потім улити молоко, додати яйце, розтерте масло, сіль і, поступово всипаючи борошно, замісити тісто. Поставити його в тепле місце, щоб підійшло. Вимісити ще раз (тісто повинно відставати від рук), дати підійти. Готове тісто скачати в джгут і нарізати порційними шматками, розкачати їх на коржі для пиріжків. На коржі викласти начинку, краї защипати. Перекласти на змащене олією деко, зверху змастити збитим яйцем і випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 20—30 хв.

Для приготування начинки спілі яблука, краще кисло-солодких сортів, обчистити від шкірки та насіння, нарізати часточками, пересипати цукром і корицею, дати постояти 15—20 хв та злити сік.

Заварні піріжки

Для тіста: ***200 г борошна, 125 г розтопленого масла, 5 яєць, 500 мл води.***
Для начинки: ***350 г смаженої або вареної свинини, 1 яйце, 30 г вершкового масла, 2 цибулини, 1 морквина, корінь петрушки, 1 варена картоплина, сіль, перець — за смаком.***

Закип'ятити воду й розтоплене масло, помішуючи, додати борошно й мішати, поки тісто не загусне. Охолодити, перекласти в миску, розтерти, додаючи по одному яйця. З готового тіста зробити маленькі круглі булочки, зверху змастити яйцем і випікати в гарячій духовці. Коли будуть готові, надрізати навпіл майже до кінця, покласти м'ясний фарш. Потім знову поставити в духовку, щоб фарш зарум'янився.

Для приготування начинки м'ясо разом із морквою, цибулею та петрушкою відварити в невеликій кількості води. Усе це разом із картоплею та підсмаженою на маслі цибулею пропустити крізь м'ясорубку. Додати зварене й подрібнене яйце, сіль, перець і вимішати.

Бабусині піріжки

Для тіста: ***1 кг борошна, 150 г суміші жирів (вершкове масло, олія та свинячий жир), 380 мл води, сіль, 1 яйце для змащування.***
Для начинки: ***1 кг свинини, 2 цибулини, сіль, чорний мелений перець — за смаком.***

Борошно просіяти в миску, додати воду, сіль і перемішати. Залити суміш киплячим жиром і ретельно вимісити. Готове

тісто накрити серветкою й дати полежати 30 хв. Тісто розділити на круглі коржики, кожен із яких розкачати. Розкласти на кожному коржику по шматочку масла й начинку, защипати краї, залишивши всередині отвір. Влити в кожний пиріжок 1 ст. л. рідини, що виділилася з фаршу. Зверху змастити пиріжки яйцем і випікати в розігрітій духовці до готовності.

Для приготування начинки свинину двічі пропустити крізь м'ясорубку разом із цибулею, поперчити й посолити.

Піріжки з повидлом

Для тіста: ***800 г борошна, 220 г вершкового масла, 2 яєчні жовтки, 700 мл молока, 130 г цукру, 30 г дріжджів, 2 ч. л. солі.***
Для начинки: ***800 г фруктового варення або густого повидла, 50 г цукрової пудри для посипання.***

Приготувати розчину з 150 г борошна, 200 молока, дріжджів, 50 г цукру та солі. Поставити її в тепле місце, щоб підійшла. З решти борошна, молока, яєчних жовтків, цукру, 80 г масла та розчини вимісити тісто середньої густоти. Готове тісто накрити рушником і поставити в тепле місце для збільшення об'єму. Потім розкачати на пласт завтовшки 1,5 см. Нарізати з тіста квадратики, начинити повидлом або варенням, защипати краї, змастити вершковим маслом. Потім перекласти їх на змащене маслом деко й залишити на 15—20 хв, щоб підійшли. Після цього випікати в духовці при середній температурі. Готові пиріжки посипати цукровою пудрою.

Пиріжки з сиром

Для тіста: ***500 г борошна, 250 г вершкового масла, 250 мл води, 1 яйце, 1/2 ч. л. солі.***
Для начинки: ***250 г кисломолочного сиру, 1 яйце, 50 г цукру, 25 г вершкового масла, 1/2 ч. л. солі.***

Борошно разом із сіллю та вершковим маслом посікти гострим ножем (має утворитися дрібна крупа). Збити яйця разом з водою, залити масляну крупу й вимісити тісто. З готового тіста сформувати коржі для пиріжків. На середину викласти начинку, краї защипати. Готові пиріжки перекласти на змащене маслом деко. Перед випіканням пиріжки треба потримати 20 хв на холоді. Випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 20 хв.

Для приготування начинки сир розтерти з цукром, маслом і яйцем, додати сіль. За смаком у сир можна додати родзинки, дрібно нарізані цукати.

ПЕЧИВО, ВАФЛІ, ПРЯНИКИ, КОРЖИКИ

ПЕЧИВО

Печиво «Мазурка»

250 г борошна, 1 яйце, 250 г цукру, 250 г горіхів, 250 г родзинок, 1/2 ч. л. соди, погашеної соком лимона або оцтом.

Горіхи подрібнити. Яйце збити з цукром, поступово додаючи родзинки, горіхи та борошно, додати погашену соду, обережно перемішати. Тісто має бути не дуже густим. Тонким шаром розподілити тісто по змащеній вершковим маслом формі. Випікати в розігрітій духовці до золотавого кольору не більше 15 хв. Готове печиво розрізати гарячим на деку, перекласти на блюдо, посипати корицею або цукровою пудрою.

Сирне печиво

100 г кисломолочного сиру, 70 г маргарину, 1/2 ч. л. ванілі, 1/2 ч. л. солі, 1/2 ч. л. соди, борошно.

Замісити круте тісто з сиру, маргарину, борошна, додаючи ваніль, сіль і соду. Усе добре вимісити, розкачати корж і ви-

різати різноманітними формочками печиво. Випікати на сковороді на помірному вогні до появи золотавої скоринки. Готове печиво посипати цукровою пудрою.

Розсипчасте печиво

800 г борошна, 1 яйце, 175 г вершкового масла або маргарину, 250 г цукру, 1/2 ч. л. соди, варення для змащування.

Змішати борошно, цукор, соду, покласти нарізаний маргарин і розім'яти. Потім додати яйце й перетерти суміш руками до отримання крупи. Викласти половину суміші на добре змащене жиром деко (краще з високими бортами), розрівняти тісто, змастити кислим на смак варенням.

Засипати начинку рештою крупи з тіста, знову прим'яти й випікати при температурі 180–200 °С, доки добре не зарум'яниться. Корж охолодити, розрізати на квадратики, трикутники, ромбики і скласти на таріль.

Пісочне печиво

400 г борошна, 200 г вершкового масла, 200 г цукру, 1 яйце, 2 яєчні жовтки, цедра 1 лимона або 1/2 ч. л. ваніли.

Розтерти масло з цукром до утворення піни. Після цього додати яєчні жовтки, лимону цедру або ваніль, борошно й вимісити тісто. Готове тісто витримати деякий час у прохолодному місці. Розкачати тісто на пласт, вирізати фігурне

печиво, змастити збитим яйцем. Випікати печиво в гарячій духовці до яскраво-жовтого кольору.

Апельсинове печиво з фундуком

250 г борошна, 180 г вершкового масла, 150 г цукру, 1 яйце, цедра 1 апельсина, 120 г очищеного фундука.

Збити масло з цукром, додати яйце, потім поступово всипати просіяне борошно, цедру апельсина й мелені горіхи. Замісити еластичне тісто. Готове тісто розділити навпіл і скачати кожну частину в кулю. Сформувати з них ковбаски діаметром 5 см, загорнути їх у плівку й покласти в холодильник. Тоді розрізати ковбаски на тоненькі шматочки і викласти їх на змащене жиром деко на великій відстані один від одного, бо під час запікання вони збільшуються в розмірі. Випікати при температурі 180 °С протягом 5–10 хв. Гаряче печиво перекласти на решітку й дати охолонути.

Домашнє печиво

160 г борошна, 125 г вершкового масла, 200 г цукру, 60 мл молока, 1 ч. л. соди, 1 ч. л. ванільного цукру.

Борошно змішати з маслом, додати молоко, цукор, соду, ванільний цукор і перемішати до однорідної консистенції. Вимішане тісто розкачати на пласт, нарізати трикутниками і перекласти на змащене маслом деко. Випікати печиво при температурі 190 °С протягом 20 хв. Перед подаванням на стіл оформити печиво лимонним джемом.

Легке печиво

150 г борошна, 125 г розм'якшеного вершкового масла, 100 г цукрової пудри, 100 мл молока, 1 яєчний жовток, $^1/_2$ ч. л. тертої апельсинової цедри, 50 г подрібненого мигдалю, 1 ст. л. крохмалю, $^1/_2$ ч. л. соди. Для глазурі: 100 г цукру, 100 мл води, 50 г какао.

Масло розтерти з цукровою пудрою. Весь час помішуючи, ввести в суміш молоко, яєчний жовток і цедру. Потім додати борошно, мигдаль, крохмаль, соду і все ретельно перемішати. Готове тісто перекласти в кондитерський мішечок із зіркоподібною насадкою діаметром приблизно 7 мм і видавити різноманітні фігурки на деко, вистелене промащеним папером. Поставити деко в духовку на середній рівень і випікати вироби при температурі 180 °С протягом 15 хв, поки печиво не підрум'яниться. Готове печиво охолодити на деку. Зверху печиво можна прикрасити шоколадною глазур'ю.

Для приготування глазурі зварити сироп із цукру та води (він має тягтися ниткою за ложкою), потім додати какао й охолодити до температури 60—80 °С.

Печиво з вівсяних пластівців

150 г вершкового масла або маргарину, 200 г вівсяних пластівців, 100 г цукру, 1 яйце, цедра 1 лимона, $^1/_2$ ст. л. ванілі, 1 ст. л. горіхів.

Вівсяні пластівці висипати в сито і просіяти разом із борошном. Пластівці висипати на деко та прогріти в духовці до

жовто-коричневого кольору, щоб надати їм смаку підсмаженого горіху. Під час прогрівання пластівці треба весь час перемішувати, щоб вони однаково підрум'янились і не підгоріли, бо будуть гіркими. Масло розтерти з цукром у піну, додати яйце та прянощі, відсіяне від пластівців борошно, подрібнені горіхи, охолоджені пластівці. Усе ретельно перемішати, викласти чайною ложкою на деко й випікати в духовці, поки печиво не набуде жовто-коричневого кольору.

Печиво «Коханій»

300 г вершкового масла, 400 г цукру, 2 яйця, 150 мл апельсинового соку, 700 г борошна, 2 ч. л. соди, 1 ч. л. солі.

Масло, цукор та яйця розтерти до однорідної маси. Додати соду, сіль, апельсиновий сік і все добре перемішати. Потім поступово порціями всипати борошно, весь час перемішуючи. Розкачати тісто на пласт завтовшки 1 см. Формочкою у вигляді серця нарізати печиво, посипати цукром і випікати при температурі 180 °С до золотавого кольору.

Печиво «Східне»

200 г цукру, 200 г борошна, 2 яйця, $^1/_2$ ч. л. соди, 50 г родзинок, 50 г кураги, 50 г волоських горіхів.

Очищені волоські горіхи, промиті та просушені родзинки, курагу нарізати шматочками й перемішати. Яйця розтерти

з цукром, усипати соду, борошно й перемішати. Потім з'єднати все разом. Одержану дуже густу масу покласти на сковороду, змащену маслом і застелену промащеним папером. Випікати корж при температурі 170—180 °С протягом 20—30 хв. Готовий корж розрізати на шматочки й перекласти печиво на блюдо.

Печиво «Байкальське»

3—4 відварені картоплини, 150 г цукру, 75 г кедрових горіхів, 1 ст. л. брусниці, 150 г вершкового масла, 4 яйця, сіль, цукрова пудра.

Масло підігріти, збити з сіллю, цукром, додати по одному яйця, горіхи, пропущену крізь м'ясорубку картоплю, бруснцю. Усе ретельно перемішати. Цю масу викласти шаром завтовшки 2 см на змащене маслом деко. Випікати корж в не дуже розпеченій духовці. Потім охолодити, нарізати, посипати цукровою пудрою.

Чорно-біле печиво

300 г борошна, 150 г цукру, 200 г охолодженого вершкового масла, 50 мл вершків, 2 яєчні жовтки, 50 г какао, 10 г ванілі.

Борошно, цукор і ваніль висипати на робочу поверхню гіркою і зробити в ній заглиблення. Потім влити туди жовтки, по краях покласти нарізане кубиками масло. Усі

продукти посікти ножем, а потім швидко вимісити тісто. Розділити тісто на 2 рівні половини. Одну частину перемішати з какао та вершками так, щоб тісто рівномірно забарвилось у коричневий колір. Кожній частині надати форми кулі, загорнути у плівку й покласти на 1 год в холодильник. Тоді на посипаній борошном поверхні розкачати кожну кулю на пласт 20×25 см, покласти пласти один на другий, а потім на шматок плівки і за її допомогою згорнути тісто в тугий рулет. Загорнути рулет у плівку й покласти на 1 год в холодильник. Духовку нагріти до температури 175 °С. Нарізати рулет кружечками завтовшки 0,5 см і покласти їх на деко, вистелене змащеним папером. Випікати печиво при температурі 180 °С протягом 10—15 хв.

Вівсяне печиво з медом

160 г борошна, 100 г вівсяних пластівців, 150 г цукру, 150 г меду, 150 г сметани, 1 яйце, 100 г вершкового масла, $^{1}/_{2}$ ч. л. соди.

Борошно перемішати з содою та просіяти крізь сито. Вершкове масло розтерти з цукром до білого. У процесі перемішування додати мед, сметану, яйце, пропущені крізь м'ясорубку пластівці і, під кінець, борошно з содою. Потім усе ретельно вимісити, розкачати корж завтовшки 3—5 мм та вирізати фігурки. Випікати печиво при температурі 200—220 °С протягом 10—15 хв.

ВАФЛІ

Вафлі «Смакота»

300 г борошна, 700 г сметани, 5 яєць, 50 г цукру.

Сметану добре збити, додати жовтки, цукор, борошно й вимішати. Окремо збити білки в стійку піну і влити до тіста. Розігріти форму для вафель, змастити її жиром (тільки перший раз), влити на середину ложку тіста, прикрити й випікати, поки не зарум'яниться.

Вафельні трубочки

Для тіста: *75 г борошна, 3 яйця, 50 г цукру, 60 г вершкового масла, 60 мл молока.*
Для помадки: *100 г цукру, 50 мл води, 1 ч. л. оцту, 20 г какао.*
Для крему: *3 яєчні білки, 150 г цукру, сік 1 лимона, 100 мл води.*

Яйця розтерти з цукром і маслом, додати борошно й молоко та добре вимішати. Тісто повинно литися. Розігріти форму для вафель, змастити її жиром (тільки перший раз), влити на середину ложку тіста, прикрити й випікати, поки не зарум'яниться. Ще гарячі вафлі згорнути в трубочки. В охолоджені трубочки покласти білковий крем і облити їх шоколадною помадкою.

Для приготування помадки цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, буде тягти за собою нитку, додати какао, розтерти і зняти з плити.

Для приготування білкового крему цукор залити гарячою водою, накрити і варити, доки при падінні краплі не утворюватиметься нитка. Збити білки в стійку піну і влити в неї тоненькою цівкою гарячий сироп. Коли утвориться однорідна маса, суміш поставити в посуд із киплячою водою та збивати, доки піна не загусне. Тоді зняти з вогню і продовжувати збивання. Коли крем охолоне, додати за смаком лимонний сік, щоб крем був кислуватий.

Вафлі на вершковому маслі

100 г борошна, 100 г вершкового масла, 3 яйця, 100 г цукру, ваніль.

Розтерти масло з цукром і ваніллю, додати яйця, борошно й ретельно розмішати. Тісто повинно бути рідким. Форму для вафель розігріти, змастити жиром, на середину вилити по півложки тіста й випікати, поки не зарум'яниться.

Вафлі дріжджові

100 г борошна, 50 г вершкового масла, 2 яйця, 250 мл молока, 20 г дріжджів, 2 ч. л. цукру, кориця або ваніль – за смаком.

Розтоплене вершкове масло розтерти до білого, додати яйця, цукор, борошно й перемішати. Потім влити молоко з розпу-

щеними дріжджами, покласти корицю або ваніль і вимішати. Поставити, щоб тісто підійшло. Розігріти форму для вафель, змастити її жиром (тільки перший раз), влити на середину ложку тіста, прикрити й випікати, поки кожна вафля не зарум'яниться.

Вафлі шоколадні

100 г борошна, 50 г пряженого вершкового масла, 2 яєчні жовтки, 4 яєчні білки, 50 г тертого шоколаду, 125 мл молока або вершків.

Тепле масло розтерти до білого, додати жовтки, борошно, тертий шоколад. Усе це добре розмішати, влити вершки або молоко, вимішати зі збитими в піну білками й випікати, наливаючи по ложці в розігріту форму.

Вафлі на білому вині

150 г борошна, 125 мл молока або вершків, 1 яйце, 100 г цукру, 100 мл білого вина, $^1/_2$ ч. л. кориці.

Яйце з цукром розтерти до білого. Влити біле вино і, весь час помішуючи, поступово всипати борошно, додати корицю. Суміш розвести вершками або молоком, щоб тісто лилося. Розігріти форму для вафель, змастити її жиром (тільки перший раз), влити на середину ложку тіста, прикрити й випікати, поки не зарум'яниться.

ПРЯНИКИ

Медяники з волоськими горіхами

500 г борошна, 250 г меду, 100 г цукру, 2 яйця, 25 г вершкового масла, $^1/_2$ ч. л. соди, 0,5 г меленої гвоздики, 150 г подрібнених волоських горіхів, 5 г меленої кориці.

Розтоплений на вогні мед змішати з цукром, потім поступово всипати борошно, перемішати і поставити в холодне місце. Додати яйця, розведену в невеликій кількості води соду. Добре все вимісити, потім ввести розтоплене масло, мелену корицю, гвоздику та подрібнені горіхи. Готове тісто розкачати на столі, присипаному борошном, і сформувати пряники. Перекласти їх на холодне змащене вершковим маслом деко. Випікати пряники при температурі 200—220 °С.

Медяники з джемом

400 г борошна, 2 яєчні жовтки, 100 г цукрової пудри, 60 г меду, 100 мл молока, 1 ч. л. соди, цедра 1 лимона, джем.

Жовтки з цукровою пудрою розтерти, додати теплий рідкий мед, молоко з содою та подрібнену цедру лимона. Усе ретельно перемішати, а потім поступово всипати борошно й вимісити тісто. Накрити його рушником і залишити на 2 год.

Готове тісто розкачати на пласт завтовшки 0,5 см, вирізати кружечки, змастити яєчним білком і посипати товченими горіхами. Перекласти їх на холодне деко, змащене вершковим маслом. Випікати пряники при температурі 200–220 °С. Готові медяники з'єднати попарно джемом.

Кавовий пряник

250 г меду, 480 г борошна, 200 г цукру, 200 мл кави, 4 яйця, 25 г маргарину, 50 г мелених сухарів, 1 ч. л. соди, 2 ч. л. суміші мелених кориці, гвоздики, імбиру.

Мед розігріти, влити каву, довести до кипіння й охолодити. Жовтки розтерти з цукром, додати маргарин і, продовжуючи розтирати, в масу поступово всипати соду та борошно, змішане з прянощами, а потім додати мед із кавою. Усе добре перемішати, обережно ввести збиті в стійку піну білки і ще раз перемішати. Тісто викласти в змащену маслом і присипану сухарями форму. Випікати пряник при температурі 160 °С протягом 50–60 хв.

М'ятні пряники

250 г цукру, 100 мл води, 400 г борошна, 2 ст. л. спиртового настою м'яти, 1 яйце, ½ ч. л. соди, 50 г вершкового масла для змащування дека.

Цукор розпустити з водою на вогні, охолодити, додати збите в піну яйце, борошно, соду, настій м'яти й вимісити не дуже круте тісто. Потім розділити його на шматочки, сформувати пряники та перекласти їх на змащене маслом деко. Випікати пряники при температурі 200 °С протягом 20 хв.

Мигдалеві пряники

200 г борошна, 250 г цукру, 4 яйця, 100 г подрібненого і злегка підсмаженого мигдалю, цедра 1 лимона.

Яйця змішати з цукром і збити до однорідної маси. Потім всипати борошно і підготовлений мигдаль, подрібнену цедру лимона й перемішати. Замісити не дуже туге тісто. Готове тісто розкачати на столі, присипаному борошном, на пласт завтовшки 1 см, вирізати склянкою пряники, змастити яєчним білком. Перекласти їх на холодне деко, змащене вершковим маслом. Випікати пряники при температурі 220–225 °С протягом 40 хв.

Пряники «Сердечко»

Для тіста: 350 г борошна, 50 г порошкового крему, ½ ч. л. соди, 1 яйце, 150 г цукрової пудри, 50 г вершкового масла, 100 мл охолодженої міцної кави, по ½ ч. л. фенхелю, анісу, гвоздики, кориці.
Для ромової помадки: 150 г цукрової пудри, 50 мл окропу, 50 мл рому.

У борошно додати порошковий крем, соду, фенхель, аніс, корицю, гвоздику. Розтерти яйце з цукровою пудрою, додати розтоплене масло або маргарин та збивати протягом 1 хв.

Цю масу змішати з борошном, додати каву й замісити тісто. Готове тісто розкачати і вирізати фігурки у вигляді сердечок. Перекласти їх на холодне деко, змащене вершковим маслом. Випікати пряники при температурі 200—220 °С. Готові пряники полити ромовою помадкою.

Для приготування помадки залити цукор окропом, додати ром і мішати до загуснення.

Шоколадні пряники

500 г борошна, 200 г цукру, 75 г какао, 100 г вершкового масла або маргарину, 4 яйця, 1 ч. л. соди.

Цукор, вершкове масло та какао розтерти до однорідної маси. Потім додати яйця, змішану з борошном соду й вимісити тісто. Готове тісто розкачати на столі, присипаному борошном, на пласт завтовшки 1 см, вирізати склянкою пряники, змастити яєчним білком. Перекласти їх на деко, змащене вершковим маслом. Випікати пряники при температурі 200—220 °С протягом 15—25 хв.

Здобні медяники

640 г борошна, 100 мл води, 3 яйця, 25 г вершкового масла, 300 г меду, 1 ст. л. меленої кориці, 1/2 ч. л. меленої гвоздики, 1/2 ч. л. соди, 200 г мигдалю.

Суміш із меду та води поставити на вогонь і довести до кипіння. Потім у трохи охолоджений сироп усипати борошно, соду і ввести розтерті яйця, масло, корицю, гвоздику і дрібно посічений мигдаль. Усе добре вимісити, викласти на стіл, добре притрушений борошном. Тоді тісто розкачати на пласт завтовшки 1,5 см і нарізати склянкою пряники. Перекласти їх на холодне деко, змащене вершковим маслом і притрушене борошном. Випікати пряники при температурі 210—220 °С протягом 15 хв.

Медяники «Селянські»

Для тіста: ***300 г меду, 100 мл води, 400 г борошна, цедра 1 лимона, 1/2 ч. л. гвоздики, 5 г кориці, 5 г анісу, 3 яйця, 250 г цукрової пудри, 1 ч. л. соди.***
Для глазурі: ***30 г цукрової пудри, 3 яєчні білки, 1 ст. л. лимонного соку.***

Мед викласти в посуд, долити теплу воду, всипати цедру, мелені прянощі, все перемішати. Потім додати борошно, соду, яйця й замісити на дошці м'яке тісто, залишити його не менше як на 5 год. Приготовлене таким чином тісто пропустити крізь м'ясорубку, знову вимісити, розкачати й нарізати склянкою круглі пряники або будь-які фігурки. Перекласти їх на холодне деко, змащене вершковим маслом і притрушене борошном. Випікати пряники при температурі 210—220 °С протягом 20—25 хв. Готові пряники ще гарячими змастити яйцем, а коли остигнуть, прикрасити глазур'ю.

Для приготування глазурі ретельно розтерти цукрову пудру з білками, додати лимонний сік.

КОРЖИКИ

Коржики на жовтках

150 г борошна, 200 г цукру, 5 яєць, варення без сиропу, ваніль.

Борошно з'єднати з жовтками й замісити пухке тісто (місити довго, до появи бульбашок). Потім тісто розкачати, вирізати великою формою круглі коржики, скласти на змащене жиром деко, випікати в духовці при температурі 220 °C протягом 15 хв. У спечені коржики-мисочки накласти варення без сиропу, зверху – білки, збиті з цукром і ваніллю. Поставити на кілька хвилин у духовку підсушитися.

Коржики-віночки

500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 3 яєчні жовтки, сік $^1/_2$ лимона, $^1/_2$ ч. л. соди, ваніль.
Для помадки: ***3 яєчні білки, 150 г цукрової пудри, лимонна кислота, 10 г посічених горіхів.***

Масло або маргарин розтерти з цукром, жовтками, лимонним соком, додати борошно, соду, ваніль і замісити пухке тісто. Розкачати на посипаній борошном дошці, вирізати склянкою коржики, а всередині коржиків великою чаркою – дірки. Віночки змастити помадкою, посипати посіченими горіхами, викласти на змащене маслом деко. Випікати коржики при температурі 200 °C протягом 15 хв, щоб помадка висохла.

Для приготування помадки білки збити в піну, всипати цукрову пудру, збивати протягом 15 хв, після чого додати лимонну кислоту за смаком.

Ромові коржики

200 г борошна, 6 яєчних жовтків, 50 г вершкового масла, 1 ст. л. цукру, 1 ст. л. рому (чи спирту), цедра $^1/_2$ лимона, $^1/_2$ ч. л. солі.

У посуд із борошном улити жовтки, розтоплене масло, ром, всипати цукор, лимонну цедру, сіль і замісити тісто (місити до появи бульбашок). Тоді розкачати на посипаній борошном дошці та вирізати формочками коржики. Перекласти їх на змащене маслом деко, зверху змастити білком та посипати цукром. Випікати коржики при температурі 200 °C протягом 15 хв.

Коржики з вареними жовтками

300 г борошна, 3 варені яєчні жовтки, 1 яйце, 100 г сметани, 50 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, ваніль, сік $^1/_2$ лимона.
Для змащування: ***150 г цукру, 2 білки.***

Маргарин або вершкове масло посікти з борошном. Варені жовтки протерти крізь сито, змішати з цукром і додати до борошна з маслом. Потім додати яйце, влити сметану та сік із лимона. Замісити тісто й поставити на холод. Охолоджене тісто розкачати на посипаній борошном дошці, наколоти

виделкою, нарізати прямокутники. Зверху змастити їх збитою з цукром білковою піною та перекласти на змащене маслом деко. Випікати коржики при температурі 200 °С протягом 15—20 хв.

Дріжджові коржики із кмином

250 г борошна, 50 г вершкового масла або маргарину, 20 г дріжджів, 1 яйце, 100 мл молока, $^1/_2$ ч. л. солі, $^1/_2$ ч. л. кмину.

У посуд із борошном улити розведені в теплому молоці дріжджі, додати яйце, сіль і замісити некруте тісто. Накрити теплою каструлею й залишити на 2 год. Потім тісто розкачати, наколоти, нарізати квадратні коржики, змастити їх розтопленим вершковим маслом, скласти на змащене жиром деко й дати підійти. Тоді змастити яйцем, посипати кмином і випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 20 хв.

Коржики із кмином на воді

150 г борошна, 50 г вершкового масла, 100 мл води, $^1/_2$ ч. л. солі, $^1/_2$ ч. л. кмину.

Борошно перетерти з маслом, влити воду й замісити некруте тісто. Розкачати тісто та порізати на трикутники. Зверху змастити яйцем і посипати товченим кмином із сіллю. Перекласти коржики на змащене маслом деко. Випікати коржики при температурі 200 °С протягом 20 хв.

Кульки з горіхами

250 г борошна, 150 г цукру, 3 яйця, 50 г вершкового масла, 1 ч. л. кориці, 4 г гвоздики, 50 г горіхів.

Яйця розтерти з цукром, вершковим маслом, корицею, гвоздикою. Тоді додати борошно й замісити тісто. З готового тіста сформувати кульки величиною з горіх і перекласти на деко, застелене промащеним папером. У кожну кульку втиснути півгоріха. Випікати коржики при температурі 210 °С протягом 15 хв.

Вафельні коржики

3 варені яєчні жовтки, 1 яйце, 100 г цукру, 50 г шоколаду, 50 г посічених горіхів, 1 готова вафля, ваніль, сік і цедра $^1/_2$ лимона.

Варені жовтки протерти крізь сито, вимішати з тертим шоколадом, цукром, сирим яйцем, ваніллю, соком і цедрою лимона. Усе добре перетерти, викласти на готову вафлю (продається як напівфабрикат), посипати посіченими горіхами. Нарізати гострим ножем трикутники й охолодити.

Пісочні коржики з маком

500 г борошна, 150 г жиру, 1 яйце, 100 г цукру, 150 г сметани, 150 г маку, $^1/_2$ ч. л. соди.

Жир посікти з борошном, додати цукор, яйце, сметану, соду й замісити тісто. Під кінець вимішування всипати мак і доб-

ре перемісити. Тісту дати полежати, потім розкачати на дошці, посипаній борошном. Покласти на змащене жиром деко, наколоти виделкою і на деку порізати на квадратики. Змастити їх яйцем і посипати цукром. Випікати коржики при температурі 200 °С протягом 15—20 хв.

Прісні коржики з маком

300 г борошна, 2 варені яєчні жовтки, 60 г сметани, 150 г маку, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру.

Варені жовтки протерти крізь сито, перемішати з цукром, сметаною, додати борошно, посічене з жиром, і замісити тісто. Під кінець вимішування всипати мак і добре перемісити. Розкачати тісто на посипаній борошном дошці, наколоти його, нарізати коржики та змастити їх яйцем. Викласти коржики на змащене маслом деко. Випікати коржики при температурі 200 °С протягом 15—20 хв.

Дріжджові коржики з шоколадною помадкою

Для тіста: ***300 г борошна, 3 яйця, 100 г сметани, 30 г дріжджів, 150 г жиру, 100 г цукру, ваніль.***
Для помадки: ***150 г цукрової пудри, 1 яєчний білок, 50 г шоколаду або 2 ст. л. какао.***

Яйця збити з цукром, додати сметану, дріжджі, борошно, ваніль, розмішати і поставити в тепле місце, щоб дріжджі почали бродити. Тоді в розчину влити розтоплене масло або маргарин і збити ложкою. Тісто вимісити, розкачати на посипаній борошном дошці, вирізати коржики і скласти їх на змащене маслом деко. Коли підійдуть, випікати в духовці при температурі 200 °С протягом 15—20 хв. На денце спечених коржиків товстим шаром накласти шоколадну помадку.

Для приготування помадки білок розтерти з цукровою пудрою та вимішати з теплим шоколадом або звареним з 1 ст. л. молока какао. Розтирати до появи бульбашок. Теплою помадкою покрити коржики.

Коржики з сирного тіста

200 г борошна, 200 г кисломолочного сиру, 200 г вершкового масла, 1 яйце, 100 г цукру.

Масло посікти з борошном, додати протертий крізь сито сир, жовток, замісити тісто й винести його на холод. За 10—15 хв розкачати, посипати борошном, згорнути конвертом і знову винести на холод. Цю процедуру повторити 2—3 рази. Потім тісто розкачати, формочкою нарізати коржики і чарочкою вирізати в них дірочки. Коржики змастити білком, вмочити в цукор і перекласти на деко, змащене маслом. Випікати коржики при температурі 200 °С протягом 15—20 хв.

ПОКАЖЧИК

Торти

Білковий торт із шоколадним кремом *19*
Бісквітний кавовий торт з лимонним джемом *14*
Бісквітний торт із заварним кремом *17*
Бісквітний торт із масляним кремом *16*
Горіховий торт *13*
Горіховий торт зі сметанним кремом *16*
Медовий торт *21*
Пісочний торт без цукру *11*
Пісочний торт із горіховою й абрикосовою начинкою *8*
Пісочний торт із яблучно-горіховою начинкою *9*
Пісочний торт із яблучною начинкою *11*
Торт «Безе» *22*
Торт «Грильяж» *18*
Торт «Івано-франківський» *10*
Торт із бісквітного печива *22*
Торт із горіхово-молочним кремом *15*
Торт із цукатами *12*
Торт «Наполеон» *20*
Торт «Північний» *23*
Торт «Пташине молоко» *23*
Торт «Улюбленець» *7*

Пироги

Горіховий пиріг із повидлом *30*
Дріжджовий пиріг з абрикосами *27*
Дріжджовий пиріг із сиром *26*
Дріжджовий пиріг із черешнею *29*
Листковий пиріг із яблуками *28*
Маковий пиріг на кефірі *28*
Пиріг із бабкового тіста зі сливами *27*
Пиріг із горіховою піною *31*
Пиріг із чорницями *25*
Пиріг «Смакота» *30*
Пісочний пиріг із вишнями *25*

Баби та бабки

Абрикосова бабка *50*
Баба «Варшавська» *32*
Баба звичайна *32*
Баба «Лагідна» *35*
Баба нашвидкуруч *33*
Баба «Подільська» *36*
Баба «Празька» *33*
Баба «Святкова» *34*
Бабка з булки *39*
Бабка з вишнями *46*
Бабка зі сметаною *48*
Бабка з повидлом *44*
Бабка з суницями *45*
Бабка на вині з булки *42*
Бабка на сметані *49*
Бісквітна бабка з лимоном *38*
Бісквітна бабка з черешнями *39*
Горіхова баба *37*
Горіхова бабка *40*
Горіхово-сирна бабка *47*
Гречана бабка *38*
Лимонна бабка *43*
Макова баба *37*
Макова бабка *42*
Маленькі бабки *52*
Манна бабка *41*
Медова бабка з житніх сухарів *45*
Мигдальна бабка *47*
Морквяна бабка *46*
Рисова бабка *44*
Рисова бабка з горіхами *49*
Рисова бабка з яблуками *48*
Ромова баба *35*
Сирна бабка з картоплею *48*
Сирна бабка з родзинками *40*
Сирна бабка з чорносливом *43*
Сирна бабка на меду *51*
Шоколадна бабка *50*
Шоколадна бабка з манних круп *41*
Яблучна бабка *45*
Яблучна бабка з житніх сухарів *51*

Рулети

Банановий рулет *69*
Бісквітний рулет із джемом *53*
Вершковий рулет *71*
Гарбузовий рулет *73*
Горіховий рулет *54*
Горіховий рулет із виноградом *62*
Горіховий рулет нашвидкуруч *65*
Грибний рулет *78*
Картопляний рулет *80*
Маковий рулет *58*
Медовий рулет *62*
Пісочний рулет із медом та горіхами *65*

Полуничний рулет 70
Пуншевий рулет 67
Рулет «Братиславський» 68
Рулет «До чаю» 72
Рулет з абрикосовим джемом 64
Рулет «За п'ять хвилин» 76
Рулет зі сливами 71
Рулет зі шкварками 79
Рулет з лимоном 56
Рулетики з какао 59
Рулет із горіховою начинкою 61
Рулет із капустою 80
Рулет із корицею 53
Рулет із маком 59
Рулет із маком нашвидкуруч 57
Рулет із начинками з паштету і твердого сиру 81
Рулет із печивом 63
Рулет із повидлом 56
Рулет із родзинками 77
Рулет із яєчною начинкою 76
Рулет «Молдавський» 75
Рулет на вині з сирною начинкою 78
Рулет на пиві 74
Рулет перекладний 55
Рулет фруктово-ромовий із листкового тіста 66
Шоколадний рулет 60
Яблучний рулет 73

Кекси

Бісквітний кекс 83
Бісквітний кекс із вишневим варенням 86
Бісквітний кекс із корицею та гвоздикою 84
Вершковий кекс 88
Вівсяний кекс 95
Горіховий кекс 86
Кавовий кекс 90
Кекс «Валентинка» 102
Кекси «Ароматні» 89
Кекси із лікером 88
Кекси із сухофруктами 93
Кекси на майонезі 87
Кекс із бринзою 100
Кекс із черешнею 97
Кекс із чорносливом 100
Кекс із чорною смородиною 101
Кекс із шоколадною глазур'ю 103
Кекс «Кольоровий» 96
Кекс «Литовський» 96
Кекс на згущеному молоці 93
Кекс нашвидкуруч 89
Кекс «Новорічний» 101
Кекс «Святковий» 98
Кекс «Смачний» 90
Кекс «Старовинний» 91
Кекс «Столичний» 97
Кекс «Сюрприз» 87

Кекс «Український» 99
Лимонний кекс 83
Маковий кекс 94
Малиновий кекс 92
Мармеладні кекси 92
Медовий кекс 91
Мигдалеві кекси 95
Морквяний кекс 99
Пісочний кекс 85
Сирний кекс 94
Фруктовий кекс 92
Цитрусовий кекс 84
Шоколадний кекс 85

Пудинги, суфле та желе

Абрикосове желе 123
Абрикосове желе на сметані 121
Абрикосове суфле 114
Агрусове суфле 117
Бананове суфле 118
Банановий пудинг 113
Бісквітний пудинг 105
Ванільне желе 120
Ванільне суфле 118
Горіховий пудинг 106
Желе з виноградного соку 124
Кавове желе 121
Кавове суфле 119
Кавунове желе 124
Лимонне желе 120
Лимонне желе з вином 121
Лимонний пудинг 107
Медове желе 123
Молочне желе 123
Молочний пудинг 109
Морквяне желе 125
Пудинг звичайний 104
Пудинг із булки 111
Пудинг із житніх сухарів з вином 106
Пудинг із кавовим кремом 110
Пудинг із пшеничних сухарів 109
Пудинг із цукатами 111
Пудинг нашвидкуруч 112
Сирний пудинг 112
Сметанне желе 125
Суфле з варенням 115
Суфле зі сметани 119
Суфле з печених яблук 115
Суфле з сушеними сливами 116
Суфле з хурми 117
Суфле з цілих яблук 115
Фруктовий пудинг 110
Шоколадне желе 124
Шоколадне суфле 117
Шоколадний пудинг 107
Яблучне желе 122
Яблучне суфле 114
Ягідне желе 122

Ягідне суфле *116*
Ягідний пудинг із кремом *108*

Муси, креми

Абрикосовий крем *144*
Апельсиновий крем *147*
Банановий мус *130*
Ванільний вершковий крем *137*
Ванільний крем зі сметаною *138*
Вершковий крем «Глясе» *146*
Вершковий крем «Шарлот» *147*
Горіховий крем *140*
Грушевий мус *126*
Заварний крем *137*
Заварний крем з волоським и горіхами *146*
Заварний мус *129*
Кавовий крем *140*
Кавовий мус *128*
Крем «Безе» *146*
Крем з виноградного соку *148*
Крем «Зефір» *145*
Крем зі сметани з бананами *138*
Крем із вершків із рисом *142*
Крем із вишневого сиропу *145*
Крем із кислого молока *141*
Крем із манних круп *143*
Крем із персиків *149*
Крем «Карамель» *144*
Лимонний крем з вершками *141*
Медовий мус *135*
Молочний мус *134*
Мус білковий із вишнями *134*
Мус зі смородини *127*
Мус із агрусу *132*
Мус із айви *136*
Мус із дині *131*
Мус із кавуна *134*
Мус із консервованих ананасів *132*
Мус із маку та горіхів *127*
Мус із повидла *135*
Мус із садових ягід *126*
Мус із суниць *128*
Мус із хурми *130*
Мус із шипшини *133*
Сирний крем *139*
Сирний крем із родзинками *143*
Сирний мус *136*
Фруктовий мус на манних крупах *131*
Цитрусовий мус *129*
Чайний крем *142*
Шоколадний мус *133*
Яблучний крем *148*
Ягідний крем *139*

Тістечка

Горіхові тістечка *166*
Горіхові тістечка з шоколадним кремом *171*

Еклери-безе *167*
Еклери з ванільним кремом *172*
Заварне тістечко *175*
Кавові тістечка *175*
Кокосові тістечка *173*
Медові тістечка *167*
Мигдалеві тістечка з черешнями *177*
Пісочні тістечка *169*
Пісочні тістечка із фруктовою начинкою *159*
Пісочне тістечко «Кільце» *157*
Тістечка-кульки *154*
Тістечка «Венеція» *176*
Тістечка з білками *152*
Тістечка з вишенькою *155*
Тістечка з вишнями або сливами *150*
Тістечка з горіховою начинкою *154*
Тістечка з джемом *150*
Тістечка з кремом *156*
Тістечка з лимонною помадкою *152*
Тістечка з маково-горіховою начинкою *151*
Тістечка з шоколадною помадкою *156*
Тістечка з яблуками *164*
Тістечка «Казка» *173*
Тістечка «Картопля» *170*
Тістечка «Кошички з білковим кремом» *161*
Тістечка «Кошички з варенням» *159*
Тістечка «Кошички з горіховою начинкою» *158*
Тістечка «Кошички з заварним кремом» *153*
Тістечка «Кошички зі сметаною» *163*
Тістечка «Кошички з кавовим кремом» *161*
Тістечка «Кошички з листкового тіста» *160*
Тістечка «Кошички з маковою начинкою» *163*
Тістечка «Спиртові кошички з агрусом» *162*
Тістечка «Східні» *174*
Тістечко бісквітне кругле *165*
Тістечко «Каштан» *168*
Хрусткі тістечка *172*

Пиріжки

Бабусині пиріжки *192*
Заварні пиріжки *192*
Медові пиріжки з маком *190*
Пиріжки гострі *181*
Пиріжки з бараниною чи яловичиною *178*
Пиріжки з гречаною кашею та печінкою *186*
Пиріжки з грибами *187*
Пиріжки з капустою *182*
Пиріжки з картоплею *178*

Пиріжки з ковбасою та сиром *182*
Пиріжки з курятиною *184*
Пиріжки з листкового тіста *180*
Пиріжки з лівером *189*
Пиріжки з м'ясом *185*
Пиріжки з печінкою *188*
Пиріжки з плавленим сиром *189*
Пиріжки з повидлом *193*
Пиріжки з рибою *187*
Пиріжки з рисом *179*
Пиріжки з рисом та грибами *183*
Пиріжки з рисом та яйцями *184*
Пиріжки з сиром *194*
Пиріжки з яблуками *191*

Печиво, вафлі, пряники, коржики

Апельсинове печиво з фундуком *197*
Вафельні коржики *213*
Вафельні трубочки *202*
Вафлі дріжджові *203*
Вафлі на білому вині *204*
Вафлі на вершковому маслі *203*
Вафлі «Смакота» *202*
Вафлі шоколадні *204*
Вівсяне печиво з медом *201*
Домашнє печиво *197*
Дріжджові коржики з шоколадною помадкою *214*
Дріжджові коржики із кмином *212*
Здобні медяники *208*
Кавовий пряник *206*
Коржики-віночки *210*
Коржики з вареними жовтками *211*
Коржики з сирного тіста *215*
Коржики із кмином на воді *212*
Коржики на жовтках *210*
Кульки з гвоздикою *213*
Легке печиво *198*
Медяники з волоськими горіхами *205*
Медяники з джемом *205*
Медяники «Селянські» *209*
Мигдалеві пряники *207*
М'ятні пряники *206*
Печиво «Байкальське» *200*
Печиво з вівсяних пластівців *198*
Печиво «Коханій» *199*
Печиво «Мазурка» *195*
Печиво «Східне» *199*
Пісочні коржики з маком *213*
Пісочне печиво *196*
Прісні коржики з маком *214*
Пряники «Сердечко» *207*
Розсипчасте печиво *196*
Ромові коржики *211*
Сирне печиво *195*
Чорно-біле печиво *200*
Шоколадні пряники *208*

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»

Служба роботи з клієнтами:

тел. (057) 783-88-88

E-mail: *support@flc-bookclub.com*

З питань гуртових продажів звертатися за тел. (044) 255-19-86

Видання для організації дозвілля

Випічка та десерти

Укладач МАШКОВА Оксана В'ячеславівна

Головний редактор *С. С. Скляр*
Художній редактор *Н. П. Роєнко*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*
Коректори *О. М. Столярова, В. В. Садовнича*

Підписано до друку 15.12.2006. Формат 70x100/32.
Друк офсетний. Гарнітура «Garamond». Ум. др. арк. 9,03.
Наклад 20 000 пр. Зам. № 6-951.

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № 04059243Ю0017536 від 13.03.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@flc-bookclub.com

Виготовлення фотоформ і друк
ВАТ «Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11.



Випічка та десерти

Готуємо по-домашньому

Бажаєте налагодити повноцінне харчування своєї родини? Не секрет, що справжня господиня вміє з мінімуму продуктів приготувати смачну й корисну страву.

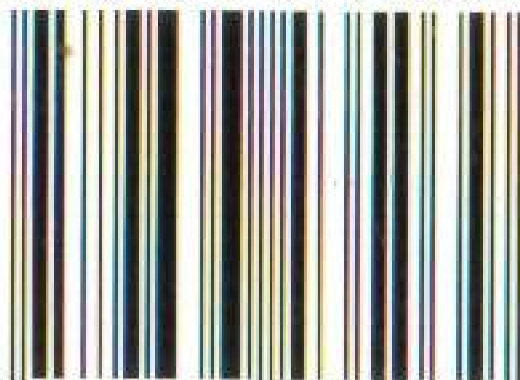
У нашій книжці:

- **пропонуються оригінальні та маловідомі рецепти;**
- **детально описується процес створення страв;**
- **наводяться рекомендації щодо їх оформлення.**

Видання стане вашим порадником і ознайомить із великою кількістю нових кулінарних рецептів. Повний кулінарний комплект — найкращий подарунок домашній господині!

www.bookclub.ua

ISBN 966-343-503-8



КНИЖКОВИЙ КЛУБ